

国家食品安全示范城市 省级评审操作指南（2023 版）

市场监管总局国家食品安全示范城市
创建领导小组办公室

使用说明

按照国家食品安全示范城市创建工作安排和《国家食品安全示范城市评价细则(2023版)》(以下简称《评价细则(2023版)》),市场监管总局国家食品安全示范城市创建领导小组办公室组织制定了《国家食品安全示范城市省级评审操作指南(2023版)》,用于指导各省(区、市)和新疆生产建设兵团食品安全办组织做好创建城市省级评审工作。

省级评审主要包括资料审查、现场检查(明查暗访)、领导访谈三种方式,由相关省份食品安全委开展评审工作,综合汇总形成省级评审结果后,按要求向国务院食品安全办提交有关报告。

目 录

一、资料审查	3
二、现场检查	13
(一) 明查工作要点及打分表	14
(二) 暗访工作要点及打分表	48
三、领导访谈	54

一、资料审查

说 明

一、各省（自治区、直辖市）和新疆生产建设兵团食品安全委员会组织力量指导创建城市对照《国家食品安全示范城市评价细则（2023版）》（以下简称《评价细则》）开展创建工作，及时进行自评自查和初评检查。其中，需要资料审查的评价内容，要严格按照中央关于解决形式主义突出问题为基层减负的有关要求，精简申报材料，并通过国家食品安全示范城市创建信息系统进行填报。

二、同一评价内容涉及多种评价方式的，在资料审查得分基础上进行扣分。

三、合理缺项认定。创建城市辖区内如无《评价细则》中所涉及对象的，经由各被评价城市先行申报，并与省级评分部门协商一致并作出说明，可视为合理缺项。剩余被检查的细则项，得分进行“归一化”处理。如：假设前三个板块（基础工作、能力建设、生产经营状况）中涉及3条细则为“合理缺项”内容，分值共2分，则该城市评价的总分为 $65-3=62$ 分；又假设该城市最终得分为50分，“归一化”处理后，实际得分为 $50*65/62=52.4$ 分。

四、《评价细则》中涉及地级市（含直辖市所辖区、县），在本级无法提供相应证明文件或由上一级单位统一安排部署的，应倒查复核到上一级单位进行检查核实。

五、《评价细则》中涉及百分比的，以上包括本数，以下不包括本数。

六、统计时限。《操作指南》中明确为“近三年”的，是指 2021 年 1 月 1 日至今；未明确年份的，以可以印证相关工作要求为准。

七、名词解释

1.《评价细则》所称食品安全，包括食用农产品、食品添加剂和食品相关产品质量安全；所称食品安全监管，包含食品生产、食品经营、食品抽检和执法稽查等相关工作。

2.规模以上企业和单位：按照统计学口径，目前指年主营业务收入在 2000 万元及以上的食品生产企业（单位），年销售额在 2000 万及以上的食品经营企业（单位）。

3.基层食品安全监管机构装备配备：参照《市场监管总局办公厅印发〈关于市场监管基层执法装备配备的指导意见〉的通知》（市监稽发〔2021〕35 号）。

4.食品安全监管专业化“专业”统计口径：食品科学与工程、农产品贮藏与加工、食品工艺、烹饪与营养、食品质量与安全、食品营养和检验（检测）、乳品工程、粮食工程、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品加工技术、食品贮运与营销、粮食、油脂及植物蛋白工程、水产品加工及贮藏工程、化学类、材料类、园林类、畜牧类、预防医学、劳动卫生、环境卫生、卫生检验、法律、药学类、生物工程类等，或从事食品安全监管工作 5 年以上。

资料审查要点

评价要点	评价内容	评价方式
一、基础工作（36分）		
<p>1. 党政同责（10分）</p>	<p>（1）全面落实《地方党政领导干部食品安全责任制规定》，对食品安全工作的组织领导有力，各级党委政府领导班子成员和相关部門工作职责清晰，确保党中央、国务院关于食品安全工作的决策部署贯彻落实。其中： 落实《地方党政领导干部食品安全责任制规定》要求，将食品安全重大部署、重点工作纳入党委和政府跟踪督办内容，得1分；仅纳入党委或政府跟踪督办内容的，得0.5分；否则不得分。 结合巡察工作安排对党政领导干部履行食品安全工作职责情况进行检查，得1分；否则不得分。 对下一级地方政府食品安全工作进行评议考核，将确保食品安全工作成效作为衡量地方党政领导班子和领导干部政绩的重要指标，权重不低于3%，得1分；权重2%—3%的，得0.5分；否则不得分。 督促党政领导干部贯彻落实党中央、国务院关于食品安全工作的决策部署，履行食品安全工作职责，对在食品安全工作中敢于作为、勇于担当、履职尽责的，给予表彰奖励，对履职不力的，按照有关规定进行问责，得1分；如发生按规定应表彰奖励未进行表彰奖励或应问责未问责情况，此项不得分。</p>	<p>领导访谈 资料审查：近三年按照《地方党政领导干部食品安全责任制规定》要求开展相关工作的佐证材料： （1）近三年市级党委每年跟踪督办的相关佐证材料（督办单、督办通报等）； （2）近三年市级政府每年跟踪督办的相关佐证材料（督办单、督办通报等）； （3）近三年市级党委每年结合巡察工作，开展食品安全工作履职检查的相关佐证材料或新闻报道的网址链接； （4）近三年市级党委领导班子和领导干部综合考核方案，或将政府目标管理绩效考核结果运用于党政领导班子和领导干部综合考核的相关佐证材料； （5）近三年市级政府目标管理绩效考核方案； （6）本地党政领导干部食品安全责任清单或其他具有工作效力的佐证材料； （7）近三年以来本地区开展食品安全表彰奖励情况、对履职不力的党政领导干部问责情况的佐证材料。</p>

	(2) 落实《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制 推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》要求,组织各级包保干部签订责任与任务承诺书并实施动态管理,在产在营食品生产经营主体(包括许可、备案、登记等)包保覆盖率100%,各级包保干部季度督导完成率100%,督导发现问题整改率100%。(6分)	领导访谈 现场检查 线上检查: 抽查落实食品安全属地管理责任平台
2. 工作机制 (2分)	(3) 加强食品安全委员会及其办公室建设,食品安全办综合协调作用有效发挥。(1分)	领导访谈 资料审查: (1) 市级食品安全委员会工作规则和工作制度等相关材料;(2) 近三年市级食品安全办牵头组织开展重大专项工作、解决重点难点问题的佐证材料
	(4) 食品安全委员会成员单位信息通报、形势会商、风险交流、督促落实等工作机制健全并有效运行。(1分)	资料审查: 近三年市级食品安全委员会成员单位之间信息通报、形势会商、风险交流、督促落实的相关文件或新闻报道的网址链接
3. 风险监测与交流预警 (3分)	(5) 食品污染物和有害因素监测网络覆盖全部县级行政区域。(1分)	资料审查: 近三年食品污染物和有害因素监测网络数据(“监测网络”指广义的监测体系,包括采样点覆盖情况等) 线上检查: 核实全国化学污染物风险监测分析系统
	(6) 食源性疾病预防医疗机构及时报送食源性疾病预防事件和病例。(1分)	线上检查: 食源性疾病预防报告系统
	(7) 组织食品安全监督管理部门和其他有关部门、食品安全风险评估技术机构及有关专家,以及食品生产经营者、食品检验机构、认证机构、食品行业协会、消费者协会、新闻媒体等,按照科学、客观、及时、公开原则,就食品安全风险评估信息和食品安全监督管理信息进行沟通交流。(1分)	资料审查: (1) 风险交流专家队伍名单;(2) 近三年开展食品安全风险交流的相关文件或新闻报道的网址链接
4. 源头治理 (4分)	(8) 推进产地环境净化,开展耕地土壤重金属污染成因排查,实施污染源治理。(1分) 注:创建城市辖区内存在安全利用类或严格管控类耕地的各县(市、区),均制定耕地土壤污染源头防控方案,排查整治耕地周边涉重金属固体废物及水体底泥重金属污染,调查评估环境监	资料审查: (1) 耕地土壤污染源头防控方案;(2) 近三年耕地土壤污染源头防控相关工作总结报告、日常调查情况等佐证材料

	管重点单位大气重金属沉降对周边耕地土壤的重金属累积风险，得1分；未制定方案或未落实的，按比例扣分；无安全利用类或严格管控类耕地的，此项为合理缺项。	
	(9) 全面推行耕地分类管理，在安全利用类耕地落实品种替代、水肥调控、土壤调理等治理措施；在严格管控类耕地实施种植结构调整等管控措施。(1分)	资料审查: 安全利用类耕地农艺调控及严格管控类耕地种植结构调整等措施落实的相关佐证材料
	(10) 深入开展食用农产品“治违禁 控药残 促提升”专项行动，严厉打击非法使用禁限用药物行为，严格管控常规农药兽药残留超标问题，加强农药兽药生产、销售企业监管，规范互联网经营，依法打击互联网非法经营行为，指导农民规范使用。(1分)	资料审查: (1) 本地区水产、畜禽养殖基地，以及种植基地名录；(2) “治违禁 控药残 促提升”专项行动部署文件、总结材料、案件卷宗等佐证材料 现场检查
	(11) 严格执行生猪定点屠宰制度，加强牛羊等其他畜禽的屠宰管理，按法律法规要求出厂入市。健全制度机制，实行病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理。(1分)	资料审查: (1) 本地区屠宰企业名录；(2) 生猪、牛、羊等畜禽屠宰地方性法律、规章、文件等佐证材料 现场检查
5. 粮食质量 (2分)	(12) 严格执行国家粮食质量标准和食品安全标准，严把粮食收购、储存、销售出库质量安全关。建立超标粮食处置长效机制，对不符合食品安全标准的粮食实施定点收储、分类储存、定向销售、闭环处置，不得作为食用用途销售。(1分)	资料审查: (1) 本地区粮食收储企业名录；(2) 超标粮食处置长效机制文件等佐证材料(市级若无，提供省级文件)；(3) 近三年监测超标粮食处置情况等佐证材料 现场检查
	(13) 按要求开展粮食质量安全检验监测工作，收购粮食质量安全监测达到每万吨粮食产量1个监测样品，库存粮食质量安全监测覆盖比例不低于库存数量的25%，库存粮食监测发现问题处置率达到100%。(1分)	资料审查: 近三年粮食质量安全检验监测情况报告和库存粮食监测发现问题处置情况等佐证材料
6. 过程监管 (4分)	(14) 根据食品生产经营者风险等级合理确定企业监督检查频次，按要求开展日常监督检查，对问题线索企业实施飞行检查，对高风险企业实施重点检查，督促企业生产经营过程持续合规，加大重要节假日期间检查巡查力度。(2分)	资料审查: 近三年开展监督检查、飞行检查、重点检查等相关工作的佐证材料 线上检查: 根据创建城市提供的市场监管系统管理账户进行检查 现场检查
	(15) 持续加大乳制品、肉制品、白酒、食用植物油等食品生产企业、食品添加剂生产企业风险防控力度。(1分)	资料审查: 近三年加大相关企业风险防控力度的佐证材料

	(16) 实施食品相关产品生产许可告知承诺。开展食品相关产品监督抽查, 对实施告知承诺发证以及许可范围变更(减项除外)的食品相关产品生产企业例行检查覆盖率达到 100%, 国家监督抽检不合格食品相关产品后处理率达到 100%。(1 分)	资料审查: 2022 年 1 月 1 日起至今, 食品相关产品告知承诺获证企业名单, 全覆盖例行检查结果情况、监督抽查结果及后处理情况
7. 食品抽检 (2 分)	(17) 按计划要求均衡推进抽检任务。抽检计划完成率达到 100%。抽检不合格食品核查处置完成率达到 100%。同一食品生产企业、同一产品监督抽检检出 3 批次及以上不合格(不含同一批次产品), 每家次扣 0.2 分, 扣完为止。(1 分)	线上检查: 查看国抽信息系统
	(18) 食品安全各环节和业态监督抽检覆盖率达到 100%, 在产食品生产企业的监督抽检(含省级)覆盖率达到 100%; 监督抽检结果依法依规向社会公开。(0.5 分)	线上检查: 查看国抽信息系统
	(19) 开展食品安全“你点我检”活动并取得积极效果; 开展县、乡学校(幼儿园)和节日热销食品专项抽检。(0.5 分)	资料审查: 开展食品安全“你点我检”活动的相关文件或新闻报道的网址链接 线上检查: 查看国抽信息系统
8. 执法办案 (4 分)	(20) 按照公安部部署要求, 严厉打击食品“两超一非”、制售假冒伪劣食品等突出犯罪活动。(1 分)	根据日常掌握情况评分
	(21) 严厉打击食用农产品和食品走私等违法犯罪行为。(1 分)	资料审查: (1) 打击食品走私相关政策文件; (2) 近三年公安机关或海关查办的食品走私案件目录
	(22) 食品安全违法案件办结率达到 100%, 无因程序违法等严重问题导致行政复议、行政诉讼败诉的食品安全违法案件。(1 分) 注: “办结率达到 100%”指的是每年 9 月 30 日前立案的案件应当在当年 12 月 31 日前办结, 已办理延期手续的除外。	资料审查: (1) 近三年食品安全违法案件目录及办理情况汇总表; (2) 近三年行政复议、行政诉讼和行政败诉案件汇总表 现场检查
	(23) 落实“处罚到人”要求, 对主观故意、性质恶劣、造成严重后果的食品生产经营单位责任人员依法严厉处罚, 实施食品行业从业禁止。(0.5 分) 注: 对于创建城市辖区外法院刑罚的案件, 辖区又未掌握的, 此项为合理缺项。	资料审查: 近三年查办的“处罚到人”的案件信息汇总表
	(24) 畅通食品安全投诉举报渠道, 食品类举报按时核查率达到 90%。完成市场监管投诉举报线上线下一体化, 统一应用全国	线上检查: 查看全国 12315 平台

	12315 平台处理食品类投诉举报业务。消费投诉按时办结率达到 99%以上。(0.5 分)	
9. 宣传工作 (5 分)	(25) 在国家、省级主流媒体上宣传本地区创建国家食品安全示范城市工作经验成效。(1 分)	资料审查: 近三年创建工作相关宣传情况的网址链接等佐证材料
	(26) 举办“食品安全宣传周”活动和食品安全进基层科普联合行动, 推动食品安全知识进农村、进商超、进校园、进企业、进社区, 促进社会共同关心、共治共享食品安全。(1 分)	资料审查: 近三年开展“食品安全宣传周”和“五进”活动的相关文件或新闻报道的网址链接
	(27) 本地区食品安全示范城市创建工作知晓率, 根据实际测评结果进行折算。(3 分)	委托第三方机构开展调查
二、能力建设 (13 分)		
10. 投入保障 (2 分)	(28) 食品安全工作经费列入本级政府预算, 加强食品安全监督管理能力建设, 保障食品安全监管工作需要。(2 分)	资料审查: 近三年财政预(决)算报告与本市财政情况相匹配的反映食品安全投入的佐证材料
11. 装备配备和监管专业化水平 (6 分)	(29) 基层食品安全监管机构装备配备、检验检测设备齐全, 办公业务用房、执法装备满足监管工作需要。(1 分)	资料审查: 基层食品安全监管机构装备配备、检验检测设备情况等佐证材料 现场检查
	(30) 加强专业化检查队伍建设, 提高检查人员专业技能, 及时发现和处置风险隐患。(1.5 分)	现场检查 (含专业能力测试)
	(31) 将食品安全作为市场监管所首要职责, 支持推动市场监管所标准化规范化建设, 每获评 1 家五星市场监管所, 得 0.3 分; 每获评 1 家四星市场监管所, 得 0.2 分, 获评四星所得分总分不超过 1 分。(1.5 分)	资料审查: 支持推动市场监管所标准化规范化建设和获评星级市场监管所的佐证材料
	(32) 加大公安机关打击食品安全犯罪专业力量、专业装备建设力度, 强化执法办案保障。(1 分)	根据日常掌握情况评分
	(33) 推进乡镇农产品质量安全网格化管理, 健全农产品质量安全协管员、信息员队伍。(1 分)	资料审查: 依据《农业农村部关于加强乡镇农产品质量安全网格化管理的意见》(农质发〔2021〕7 号) 提供相关佐证材料
12. 检验检测 (3 分)	(34) 加强农产品质量安全检验检测体系建设, 农产品检测机构通过资质认定 (CMA) 和农产品质量安全检测机构考核评审 (CATL)。(0.5 分)	资料审查: 农产品检测机构名册及相关证书
	(35) 开展食用林产品质量安全监测工作, 监测区域覆盖所辖主	资料审查: 近三年相关监测计划、监测结果通报

	要种植区县，监测品种覆盖当地主要食用林产品品种，监测指标数不低于国家级食用林产品质量安全监测要求。(0.5分)	
	(36) 市场监管部门食品及食品相关产品检验量达到 3.3 批次/千人。农产品质量安全定量检测量达到 1.7 批次/千人。(1分)	根据日常掌握情况评分
	(37) 使用食品补充检验方法开展食品抽样检验、案件调查和事故处置，针对非法添加、农兽药残留等开展食品快检结果验证。(1分)	资料审查：使用食品补充检验方法开展相关工作的佐证材料
13.应急管理 (2分)	(38) 完善食品安全应急体系建设，树立风险防控意识，规范处置流程，强化应急培训，每两年开展一次实战应急演练，切实提升响应能力。(1分)	资料审查：近三年开展食品安全实战应急演练和应急培训的网址链接等佐证材料
	(39) 加强食品安全舆情监测，及时发现苗头性、潜在性风险，对突发事件第一时间处置，按照“快报事实、慎报原因”原则，实事求是公布信息，及时回应社会关切。(1分)	资料审查：(1) 近三年舆情协调处置情况，舆情监测和协调处置等佐证材料；(2) 市场监管总局转办舆情处置情况的佐证材料
三、生产经营状况 (16分)		
14.管理责任 (5分)	(40) 落实《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，食品生产经营企业根据食品安全管理实际，依法合理配备食品安全总监、食品安全员并有效组织培训考核，制定符合自身实际的风险管控清单，严格落实日管控、周排查、月调度工作机制。(5分)	现场检查
15.过程控制 (9分)	(41) 规模以上食品生产企业、婴幼儿配方乳粉生产企业实施良好生产规范、危害分析与关键控制点体系等管理体系。(1分)	现场检查
	(42) 食品经营者经营规范，无虚假夸大宣传行为。(0.5分)	现场检查
	(43) 婴幼儿配方乳粉生产企业主要原材料稳定可控，对供应商定期审核或建设自有自控奶源基地，产品出厂全项目批批自检。(0.5分)	现场检查
	(44) 特殊食品生产企业严格按照注册或备案的技术要求组织生产，产品标签标识及说明书标注规范，与注册或备案内容一致。定期开展食品安全自查，自查报告率和发现问题整改率达到100%。(0.5分)	现场检查
	(45) 餐饮服务单位严格执行餐饮服务食品安全操作规范各项要求，经营过程、场所环境、人员管理等符合相关规定。(0.5分)	现场检查
	(46) 推进餐厨垃圾集中收集处置，提升无害化处理能力和资源	现场检查

	化利用水平。(0.5分)	
	(47) 实行校园食品安全校长(园长)负责制和学校相关负责人陪餐制。学校食堂以肉蛋奶、米面油等食品原料为重点,实行大宗食品公开招标、集中定点采购制度,采购的食用农产品可追溯。(1分)	现场检查
	(48) 学校食堂、校园及周边食品经营者严格执行食品经营安全相关规范要求,生产加工过程、场所环境卫生、人员管理等符合相关规定,全面落实食品安全主体责任。(1分)	现场检查
	(49) 食用农产品集中交易市场开办者、食品批发市场开办者落实食品安全管理责任,建立健全食品安全管理制度,履行入场销售者登记、市场自查、信息公示、督促入场销售者依法依规从事销售活动等管理责任。(1分)	现场检查
	(50) 食品销售连锁企业总部、大型食品批发企业建立并落实食品安全自查制度,自查报告率达到100%。(0.5分)	现场检查
	(51) 食品小作坊、小餐饮、食品摊贩依法登记或备案,并依法依规从事生产经营活动。(1分)	现场检查
	(52) 网络订餐第三方平台落实食品安全自查制度,对入网餐饮服务经营者进行实名登记、入网审查、信息公示和抽查监测等。完善网络订餐在线投诉和售后维权机制。严格落实广告发布责任和要求。(1分)	现场检查
16.产品追溯 (1分)	(53) 食品生产经营者建立健全食品安全追溯体系,确保记录真实完整,产品来源可查、去向可追。(1分)	现场检查
17.诚信建设 (1分)	(54) 深入宣贯《食品工业企业诚信管理体系》国家标准,积极开展诚信体系培训。(1分)	资料审查:近三年开展相关宣贯培训的相关文件或新闻报道的网址链接

二、现场检查

明查工作要点及打分表

明查点位：在每个城市随机抽取至少 54 个点位（结合创建城市相关企业或单位本底数量情况相应增加），一般覆盖当地 2 区 1 县 6 个街道/乡镇（抽取的街道或乡镇无法满足点位数量要求时，在其他区县进行补足），并据此进行明查。

具体点位安排如下：

序号	单位	A区		B区		C县	
		A1 街道	A2 街道	B1 街道	B2 街道	C1 乡镇	C2 乡镇
1	食品生产企业	1	1	1	1	1	
2	婴幼儿配方乳粉生产企业		1	1			
3	保健食品生产企业				1		1
4	特殊医学用途配方食品生产企业	1				1	
5	学校食堂	1	1	1	1	1	1
6	其他集中用餐单位		1	1	1		1
7	集体用餐配送单位、中央厨房	1		1			
8	餐饮服务单位 (不含集中用餐单位、集体用餐配送单位、小餐饮)	1		1	1		1
9	食品销售连锁企业总部、食品销售单位	2		1	1		
10	食品批发市场、食用农产品 批发市场、农贸市场	1		1		1	
11	食品生产加工小作坊		1			1	1
12	粮食收储企业				1	1	
13	屠宰企业		1				1
14	水产养殖基地			1			1
15	畜禽养殖基地		1			1	
16	种植基地					1	1
17	基层市场监管单位		1		1		1
18	乡镇（街道）食品安全办	1	1		1	1	
小计		9	9	9	9	9	9
合计		54					

明查打分表

表 1：食品生产企业

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市食品生产企业检查点位不少于 5 家；其中，规模以上食品生产企业不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.大中型食品生产企业应当配备食品安全总监（大中型食品生产企业标准：从业人员≥300 人，营业收入≥2000 万元）。
 6.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、资料记录	*1.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*2.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	2
	*3.查看企业最近一次包保督导工作需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*4.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以企业印发文件为准）。	40
	*5.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*6.制定符合自身实际的风险管控清单，若否，扣 0.1 分。	40
	*7.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*8.按要求对本企业职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查，若无，扣 0.1 分。	40
	*9.（仅适用规模以上食品生产企业）查看食品安全管理制度，不能提供或制度内容不健全、制度内容与企业实际不符的，扣 0.2 分。 注：食品安全制度包括但不限于：采购和进货查验记录制度、生产过程控制制度、出厂检验记录制度、食品安全事故（应急）处置制度、食品安全自查与报告制度（自查方案）、关键控制点控制制度、生产设备实施维修保养制度、生产设备清洗消毒制度、消毒液配制和使用管理制度、出入库管理、仓储、运输和交付控制制度、冷链贮运管理制度、不合格品管理制度、不安全食品召回制度、回收食品登记处理制度、生产废弃物处置管理制度（病死动物无害化处理）、食品安全追溯制度、从业人员健康管理制度、培训制度（不同岗位）、乳制品特殊要求等。	41
	*10.（仅适用规模以上食品生产企业）查看食品安全管理体系认证证书或按照食品安全管理体系实施要求的手册及相	41

	关材料，不能提供的，扣 0.2 分。	
	11.查看食品生产许可证品种明细表，超出许可范围生产的，扣 0.2 分。	14/41 注：涉及规模以上食品生产企业的，此项对应《评价细则（2023版）》第 41 条，其他食品生产企业对应第 14 条，下同。
	*12.查看生产投料记录、库房原料和加工现场，发现使用非食品原料、回收食品、超过保质期食品、不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂、超出国务院卫生行政部门公告范围的新食品原料、药品、仅用于保健食品的原料的，扣 0.2 分。	14/41
	*13.查看食品添加剂使用记录，发现超范围、超限量使用食品添加剂，扣 0.2 分。若无记录或者记录不完整的，扣 0.1 分。	14/41
	*14.查看进货查验记录及证明材料，未能提供或不真实（与实际品种不一致）、不完整，视情扣 0.1-0.2 分。 注：进货查验记录及证明材料包括：食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件或检验记录；食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库和退库记录。	53
	*15.查看生产投料记录，逐项核对投料品名、生产日期或批号、使用数量等，未建立和保存记录，扣 0.2 分。	53
	*16.查看委托方、受托方有效证照，不能提供扣 0.2 分；被委托生产的食品、食品添加剂生产记录，不符合法律、法规、食品安全标准等规定，扣 0.2 分	53
	*17.出厂检验项目自行检测的，查看食品检验记录，没有按照食品安全标准规定进行检验，扣 0.2 分；查看原始检验数据和检验报告记录，不能提供或不完整不真实的，视情扣 0.1-0.2 分；原始检验数据和检验报告记录保存期限不符合规定要求的，扣 0.1 分。出厂检验项目委托检测的，需提供委托检验合同，不能提供的扣 0.2 分；抽查产品的出厂项目委托检验报告，不能提供或不完整不真实的，视情扣 0.1-0.2 分。	53
	*18.查看出厂记录，不完整或不真实，视情扣 0.1-0.2 分。 注：出厂记录包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	53
三、加工场所	*19.查看厂区、车间，未与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施，扣 0.2 分。	14/41
	*20.查看加工场所内环境（包括地面、排水沟、墙面、顶棚、门窗等），未保持清洁，扣 0.2 分。	14/41
	*21.查看车间入口处及车间内必要处，未设置更衣室，扣 0.2 分；更衣室布局不合理，未设置洗手、干手和消毒设施，或相关设施未达相应标准，视情扣 0.1-0.2 分。	14/41
	*22.检查生产加工经营过程，不符合相应生产工艺和操作规范，扣 0.2 分。	14/41
	*23.查看仓库内原料、半成品、成品、包装材料，未分设贮存场所或分区存放，或食品添加剂未由专人管理或未专区	14/41

	存放的，扣 0.2 分。	
	*24.查看食品或原料保存期限，存在过期食品或原料，扣 0.2 分。	14/41
	*25.查看预包装食品包装标签，标签标注的事项存在不完整、不真实等现象的；查看转基因食品、辐照食品，未按规定标示的，扣 0.2 分。	14/41
	*26.查看生产日期或批号，发现标注虚假，扣 0.2 分。	14/41
	*27.查看食品添加剂，标签未载明“食品添加剂”字样，或标签未标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法的，扣 0.2 分。	14/41
	*28.查看食品、食品添加剂，发现食品、食品添加剂的标签、说明书涉及疾病预防、治疗功能等虚假宣传的，发现保健食品之外的食品标签、说明书涉及保健功能的，扣 0.2 分。	14/41
四、人员抽查	*29.随机抽取 3 名从事接触直接入口食品工作人员，不能提供有效健康证明，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40
	*30.现场组织企业食品安全总监和 2 名食品安全员参加食品安全知识抽考，成绩低于 90 分，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40

表 2：婴幼儿配方乳粉生产企业

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市婴幼儿配方乳粉生产企业检查点位不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、资料记录	*1.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*2.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	2
	*3.查看企业最近一次包保督导工作需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*4.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以企业印发文件为准）。	40
	*5.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*6.制定符合自身风险管控清单，若否，扣 0.1 分。	40
	*7.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*8.按要求对本企业职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查，若无，扣 0.1 分。	40
	*9.查看食品安全管理制度，不能提供或制度内容不健全、制度内容与企业实际不符的，扣 0.2 分。 注：重点查看制度包括但不限于：食品安全自查与报告制度（自查方案）及记录、不安全食品召回制度及记录、回收食品登记处理制度及记录。	41
	*10.查看食品安全管理体系认证证书或按照食品安全管理体系实施要求的手册及相关材料，不能提供，扣 0.2 分。	41
	11.查看自建自控奶源基地相关资料，不真实、不完整或未做到有自建自控奶源，发现主要原辅料供应商未能定期审核，扣 0.2 分。	43
	12.查看生产投料记录、库房原料和加工现场，发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产，发现超范围、超限量使用食品添加剂，扣 0.2 分。	43
	13.查看生产记录，发现批生产记录中的生产工艺和参数等与工艺规程和有关制度要求不一致，扣 0.2 分。	43
	14.查看与生产产品相应的食品安全标准文本，不能提供扣 0.2 分。	43
	*15.查看进货查验记录和票据、凭证，逐项与使用的食品原料、食品添加剂、食品相关产品的品种数量进行核对，不	53

	一致的，扣 0.2 分。	
	*16.查看生产投料记录，逐项核对投料品名、生产日期或批号、保质期、使用数量等，未建立和保存记录，扣 0.2 分。	53
	*17.企业应具备婴配乳粉全项目检验能力，查看食品检验记录，没有按照食品安全标准规定进行检验，扣 0.2 分；查看原始检验数据和检验报告记录，不能提供或不完整不真实的，视情扣 0.1-0.2 分；原始检验数据和检验报告记录保存期限不符合规定要求的，扣 0.1 分。	53
	*18.查看出厂记录，不完整或不真实，视情扣 0.1-0.2 分。 注：出厂记录包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	53
	*19.查看企业自行检验检测、委托第三方检验评价、消费者调查、消费者投诉等佐证材料，检查企业是否采取主动措施监测产品质量安全状况，未采取主动监测措施，扣 0.2 分。	53
	*20.查看产品信息网站查询系统，未建立或系统不能正常查询标签、外包装、质量标准、出厂检验报告等信息，扣 0.2 分。	53
	*21.查看企业食品安全追溯管理制度，企业未建立食品安全追溯体系（电子追溯系统或纸质台账），扣 0.2 分。	53
	*22.查看进货查验记录及证明材料，未能提供或不真实（与实际品种不一致）、不完整，视情扣 0.1-0.2 分。 注：进货查验记录及证明材料包括：食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件或检验记录；食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库和退库记录。	53
三、加工场所	*23.查看厂区、车间，未与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施，扣 0.2 分。	44
	*24.查看加工场所内环境（包括地面、排水沟、墙面、顶棚、门窗等），未保持清洁，扣 0.2 分。	44
	*25.查看车间入口处及车间内必要处，未设置更衣室，扣 0.2 分；更衣室布局不合理，未设置洗手、干手和消毒设施，或相关设施未达相应标准，视情扣 0.1-0.2 分。	44
	*26.查看产品配方和生产工艺类型，发现没有按照婴配乳粉产品配方注册的产品配方、生产工艺类型等技术要求组织生产，扣 0.2 分。	44
	*27.查看生产加工经营过程，不符合相应生产工艺和操作规范，扣 0.2 分。	44
	*28.对出厂的婴幼儿配方食品随机抽查 1 个样本，查验检验原始记录和报告项目记录，不真实、不完整、保存期限不符合规定要求的，扣 0.2 分。	44
	*29.检查仓库内原料、半成品、成品、包装材料，未分设贮存场所、或未设置明显标识的，或分区存放，扣 0.2 分。	44
	*30.查看仓库内预包装原料和半成品的包装标签，标签标注的事项不完整、不真实，视情扣 0.1-0.2 分。	44
	*31.查看生产日期或批号，发现标注虚假，扣 0.2 分。	44
	*32.查看食品添加剂标签，未载明“食品添加剂”字样，未标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法，未按照标签要求条件进行贮存的；进口的食品添加剂未载明原产地以及境内代理商名称、地址和联系方式的，或采购进口食品原料、食品添加剂时未随货查验合格证明和海关（出入境检验检疫部门）出具的准予入境产品合格证的，扣 0.2 分。	44
	*33.查看婴配乳粉产品标签、说明书内容，与注册的内容不一致，扣 0.2 分。	44
	*34.依据建立的食品安全追溯体系追溯产品生产全过程，倒查 1 批次产品，销售记录、出厂检验记录、生产记录（投料）、原辅料领用记录、原辅料入库记录、原辅料验收记录、配料（预混）生产和领用记录、原辅料采购票据，记录不真实	53

	或不完整，视情扣 0.1—0.2 分。	
四、人员抽查	*35.现场核查食品安全专业技术人员，未配备扣 0.2 分。	40
	*36.现场组织企业食品安全总监和 2 名食品安全员参加特殊食品安全知识抽考（可使用“特殊食品抽查考核小程序”），成绩低于 90 分，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40
	*37.随机抽取 3 名从事接触直接入口食品工作人员，不能提供有效健康证明，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40

表 3：保健食品生产企业、特殊医学用途配方食品生产企业

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市保健食品生产企业、特殊医学用途配方食品生产企业检查点位各不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、资料记录	*1.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*2.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	2
	*3.查看企业最近一次包保督导工作需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*4.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以企业印发文件为准）。	40
	*5.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*6.制定符合自身风险管控清单，若否，扣 0.1 分。	40
	*7.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*8.按要求对本企业职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查，若无，扣 0.1 分。	40
	*9.查看食品安全管理制度，不能提供或制度内容不健全、制度内容与企业实际不符的，扣 0.2 分。 注：食品安全制度包括但不限于：采购和进货查验记录制度、生产过程控制制度、出厂检验记录制度、食品安全事故（应急）处置制度、食品安全自查与报告制度（自查方案）、关键控制点控制制度、生产设备实施维修保养制度、生产设备清洗消毒制度、消毒液配制和使用管理制度、出入库管理、仓储、运输和交付控制制度、冷链贮运管理制度、不合格品管理制度、不安全食品召回制度、回收食品登记处理制度、生产废弃物处置管理制度（病死动物无害化处理）、食品安全追溯制度、从业人员健康管理制度、培训制度（不同岗位）等特殊要求。	41

	10.查看资料，未能定期对生产质量管理体系的运行情况进行自查，并向所在地县级人民政府市场监督管理部门提交自查报告，自查发现问题整改率没有达到 100%，扣 0.2 分。	44
	11.查看生产投料记录，逐项核对投料品名、生产日期或批号、使用数量等，未建立和保存记录，扣 0.2 分。	44
	12.查看生产原辅料使用记录，发现与产品注册证书或备案凭证不一致的，扣 0.2 分。查看批生产记录，发现批生产记录中的生产工艺和参数等与准予食品许可时保持要求不一致，查看批生产记录和追溯记录，发现不真实、不完整，视情扣 0.1-0.2 分。	44
	13.查看与生产产品相应的食品安全标准文本，不能提供，扣 0.2 分。	44
	*14.查看进货查验记录及证明材料，未能提供或不真实（与实际品种不一致）、不完整，视情扣 0.1-0.2 分。 注：进货查验记录及证明材料包括：食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、质量标准、产品合格证明文件或检验记录；食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库和退库记录。	53
	15.查看企业食品安全追溯管理制度，企业未建立食品安全追溯体系（电子追溯系统或纸质台账），扣 0.2 分。	53
	*16.查看委托方、受托方有效证照，不能提供扣 0.2 分；被委托生产的食品、食品添加剂生产记录，不符合法律、法规、食品安全标准等规定，扣 0.2 分。 注：此项特医生产企业不适用。	53
	*17.出厂检验项目自行检测的，查看食品检验记录，没有按照食品安全标准、注册或备案的特殊食品的产品技术要求规定进行检验，扣 0.2 分；查看原始检验数据和检验报告记录，不能提供或不完整不真实的，视情扣 0.1-0.2 分；原始检验数据和检验报告记录保存期限不符合规定要求的，扣 0.1 分。出厂检验项目委托检测的，需提供委托检验合同，不能提供的扣 0.2 分；抽查产品的出厂项目委托检验报告，不能提供或不完整不真实的，视情扣 0.1-0.2 分。（生产特殊医学用途婴儿食品企业除外）	53
	*18.查看出厂记录，不完整或不真实，视情扣 0.1-0.2 分。 注：出厂记录包括食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、检验合格证明、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	53
	*19.查看企业自行检验检测、委托第三方检验评价、消费者调查、消费者投诉等佐证材料，检查企业是否采取主动措施监测产品质量安全状况，未采取主动监测措施，扣 0.2 分。	53
	*20.依据建立的食品安全追溯体系追溯产品生产过程，倒查 1 批次产品，销售记录、出厂检验记录、生产记录（投料）、原辅料领用记录、原辅料入库记录、原辅料验收记录、配料（预混）生产和领用记录、原辅料采购票据，记录不真实或不完整，视情扣 0.1-0.2 分。	53
三、加工场所	*21.查看厂区、车间，未与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离或具备有效防范措施，扣 0.2 分。	44

	*22.查看加工场所内环境（包括地面、排水沟、墙面、顶棚、门窗等），未保持清洁，扣 0.2 分。	44
	*23.查看车间入口处及车间内必要处，未设置更衣室，扣 0.2 分；更衣室布局不合理，未设置洗手、干手和消毒设施，或相关设施未达相应标准，视情扣 0.1-0.2 分。	44
	*24.查看生产投料记录、库房原料和加工现场，发现使用非食品原料、食品添加剂以外的化学物质、回收食品、超过保质期与不符合食品安全标准的食品原料和食品添加剂投入生产，扣 0.2 分。	44
	*25.查看产品配方和生产工艺，发现没有按照注册的要求组织生产，扣 0.2 分。	44
	*26.查看实际生产的特医食品，未按规定注册或注册（备案）证书不符合要求，扣 0.2 分。	44
	*27.查看生产加工过程，不符合相应生产工艺和操作规范，扣 0.2 分。	44
	*28.对出厂产品随机抽查 2 个样本（不同批次），查验原始检验记录和报告项目记录，不真实、不完整、保存期限不符合规定要求的，扣 0.2 分。	44
	*29.查看仓库内原料、半成品、成品、包装材料，未分设贮存场所，或分区存放，扣 0.2 分。	44
	*30.查看生产日期或批号，发现标注虚假，扣 0.2 分。	44
	*31.查看食品添加剂标签，未载明“食品添加剂”字样，扣 0.2 分。	44
	*32.查看食品添加剂标签，未标明贮存条件、生产者名称和地址、食品添加剂的使用范围、用量和使用方法，未按照标签要求条件进行贮存的；进口的食品添加剂未载明原产地以及境内代理商名称、地址和联系方式的，或采购进口食品原料、食品添加剂时未随货查验合格证明和海关（出入境检验检疫部门）出具的准予入境产品合格证的，扣 0.2 分。	44
	*33.查看保健食品和特医食品标签、说明书内容，与注册内容不一致，扣 0.2 分。	44
四、人员抽查	*34.现场组织企业食品安全总监和 2 名食品安全员参加特殊食品安全知识抽考（可使用“特殊食品抽查考核小程序”），成绩低于 90 分，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40
	*35.随机抽取 3 名从事接触直接入口食品工作人员，不能提供有效健康证明，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40

表 4：学校食堂

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市学校食堂检查点位共不少于 6 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂应配备食品安全总监。
 6.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、公示情况	1.查看学校是否公示主要、大宗食品原料进货来源和供餐单位等信息，未公示扣 0.2 分。	47
	*2.制定并在显著位置公示人员操作规范，若没有扣 0.2 分。	48
	3.在学校食堂显著位置统一公示学校食堂从业人员（注：从事接触直接入口食品相关工作的从业人员）的健康证明、承包商（如有）资质证明等，若没有扣 0.2 分。	48
二、资料记录	*4.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*5.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	2
	*6.查看学校食堂在最近一次包保督导工作发现的需整改的问题项，未按要求进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*7.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以学校印发文件为准）。	40
	*8.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*9.制定符合自身实际的风险管控清单，若否，扣 0.1 分	40
	*10.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*11.学校按要求对食堂职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查，若无，扣 0.1 分。	40
	*12.查看学校相关负责人陪餐记录，未落实陪餐制度的扣 0.2 分。陪餐记录过于简单或签字字迹雷同、流于形式，扣 0.2 分。（大学、职业院校食堂此项不适用）	47
	*13.查看学校是否建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况等进行评价，未建立扣 0.2 分。	47
	*14.检查学校是否推行肉蛋奶、米面油等食品原料大宗食品集中定点采购（采购主体可以是地方，也可以是学校），查	47

	看佐证材料, 若未推行大宗食品集中定点采购, 扣 0.2 分。	
	15.对于采用集中供餐的学校以及承包或委托经营的学校食堂, 查看学校与供餐单位或经营方签订的合同(或协议), 若无合同(或协议)扣 0.2 分。	47
	16.查看食品、食品添加剂、食品相关产品供货商营业执照和产品合格证明文件是否齐全, 是否在有效期内, 产品合格证是否与批次相符, 若有上述问题扣 0.2 分。	47
	*17.查看每天晨检记录, 如无晨检记录, 扣 0.2 分。	48
	18.查看食品添加剂是否按规范使用和专册记录, 食品添加剂是否专柜(或专位)贮存并标识“食品添加剂”字样, 添加剂使用记录填写是否规范, 使用容器盛放拆包后的食品添加剂, 容器上应标明食品添加剂名称, 若有上述问题扣 0.2 分。	48
	19.现场查看餐饮具消毒记录, 核对是否消毒, 消毒时间、温度是否符合要求, 若存在问题扣 0.2 分。	48
三、食堂大厅	*20.查看食堂是否有保洁柜, 保洁柜是否及时封闭并保持清洁, 若存在问题, 扣 0.2 分。	48
	*21.逐项查看留样是否符合以下规范: 留样量不少于 125g, 按品种分别盛放在专用密闭容器, 冷藏 0-8℃保存并有温度显示, 留样时间不少于 48 小时, 做好留样标识及记录。若不符合规范, 扣 0.2 分。	48
	*22.就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部的用水设施, 若未设置, 扣 0.2 分。	48
	*23.查看校外集中供餐食品容器是否密封, 容器上标注信息是否符合要求, 不符合要求, 扣 0.2 分。	48
四、后厨场所	*24.在食堂后厨查看是否存在原料清洗水池、案板、刀具、容器不分, 生熟混放、食品与有毒化学品混放、食品存储不当等交叉污染现象, 存在问题, 扣 0.2 分。	48
	*25.在食堂后厨查看餐具清洗水池是否专用, 数量是否符合需求, 存在问题, 扣 0.2 分。	48
	*26.在食堂后厨检查是否存在制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕, 或者加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品的现象, 存在上述现象, 扣 0.2 分。(此项适用于中小学、幼儿园食堂)	48
	*27.检查清洗消毒后餐具是否干净, 是否设置餐饮具消毒设施或消毒设施是否有效使用, 存在问题, 扣 0.2 分。 注: (1) 采用热力消毒法的查看是否配备消毒设施, 是否达到消毒温度及时间(如煮沸、蒸汽消毒要求 100℃10min 以上; 红外消毒柜应符合说明书要求, 一般开启 10min 以上, 采用热力消毒洗碗机应符合说明书要求。(2) 采用化学消毒法要查看消毒剂配制浓度、消毒记录、消毒水池等。	48
	*28.查看备餐间天花板、墙壁、门窗、地面, 二次更衣间, 不干净不整洁, 扣 0.2 分。	48
	*29.查看备餐间设施设备, 无法正常运转, 扣 0.2 分。	48
	*30.查看备餐间工作人员, 是否穿戴专用工作服、正确佩戴口罩等, 存在问题, 扣 0.2 分。	48
五、仓库场所	*31.逐项查看专间内(备餐间等)温度控制、紫外线消毒灯等设施是否有效发挥作用, 未有效发挥作用, 扣 0.2 分。	48
	*32.逐项检查成品、半成品、原材料存放是否分区摆放, 是否未离地离墙, 散装食品(食用农产品除外)应标明食品的名称、生产日期、批号、使用期限等信息, 有上述问题, 扣 0.2 分。	48
六、人员抽查	*33.检查食品原辅料, 查看是否存在使用过期、腐败变质、不符合食品安全标准的食品原辅料情况, 有上述问题, 扣 0.2 分。	48
	*34.随机抽取 3 名从事接触直接入口食品工作的人员, 不能提供有效健康证明, 每 1 人扣 0.2 分, 最多扣 0.6 分。	40
	*35.随机抽取 3 名食品安全管理人员回答食品安全相关知识, 不能正确回答的, 每 1 人扣 0.2 分, 最多扣 0.6 分。	40

表 5：其他集中用餐单位

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市医院、养老机构、机关食堂等其他集中用餐单位检查点位共不少于 4 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.用餐人数 1000 人以上的其他类型集中用餐单位应配备食品安全总监。
 6.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、公示情况	*1.制定并在显著位置公示相关管理制度（主要为操作规范），若没有扣 0.2 分。	48
	*2.在食堂显著位置统一公示食堂从业人员（注：从事接触直接入口食品相关工作的从业人员）的健康证明、承包商（如有）资质证明等，若没有扣 0.2 分。	48
二、资料记录	*3.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*4.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	
	*5.查看在最近一次包保督导工作中发现需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*6.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以集中用餐单位印发文件为准）。	40
	*7.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*8.制定符合自身实际的食品安全风险管控清单，若无，扣 0.1 分。	40
	*9.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*10.按要求对本企业职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查，若无，扣 0.1 分。	40
	11.对于采用集中供餐以及承包或委托经营的集中用餐食堂，查看与供餐单位或经营方签订的合同（或协议），若无合同（或协议）扣 0.2 分。	45
	12.查看食品、食品添加剂、食品相关产品供货商营业执照和产品合格证明文件是否齐全，是否在有效期内，产品合格证是否与批次相符，若有上述问题扣 0.2 分。	45
	13.查看进货票据是否齐全，若无进货票据，或进货票据无单位盖章或相关负责人签名，扣 0.2 分。	45
	*14.查看每天晨检记录，如无晨检记录，扣 0.2 分。	45
	15.查看食品添加剂是否按规范使用和专册记录，食品添加剂是否专柜（或专位）贮存并标识“食品添加剂”字样，添加	45

	剂使用记录填写是否规范，使用容器盛放拆包后的食品添加剂，容器上应标明食品添加剂名称，若有上述问题扣 0.2 分。	
	16.现场查看餐饮具消毒记录，核对每餐次是否消毒，消毒时间、温度是否符合要求，若存在问题扣 0.2 分。	45
三、食堂大厅	*17.查看食堂是否有保洁柜，保洁柜是否及时封闭并保持清洁，若存在问题，扣 0.2 分。	45
	*18.逐项查看留样是否符合以下规范：留样量不少于 125g，按品种分别盛放在专用容器，冷藏 0-8℃并有温度显示，留样时间不少于 48 小时，做好留样标识及记录。若不符合规范，扣 0.2 分。	45
	*19.就餐区或者就餐区附近应当设置供用餐者清洗手部的用水设施，若未设置，扣 0.2 分。	45
	*20.查看集中供餐食品容器是否密封，容器上标注信息是否符合要求。不符合要求，扣 0.2 分。	45
四、后厨场所	*21.在食堂后厨查看是否存在原料清洗水池、案板、刀具、容器不分，生熟混放、食品与有毒化学品混放、食品存储不当等交叉污染现象，存在问题，扣 0.2 分。	45
	*22.在食堂后厨查看餐具清洗水池是否专用，数量是否符合需求，存在问题，扣 0.2 分。	45
	*23.检查清洗消毒后餐具是否干净，是否设置餐饮具消毒设施或消毒设施是否有效使用，存在问题，扣 0.2 分。 注：（1）采用热力消毒法的查看是否配备消毒设施，是否达到消毒温度及时间（如煮沸、蒸汽消毒要求 100℃10min 以上；红外消毒柜应符合说明书要求，一般开启 10min 以上，采用热力消毒洗碗机应符合说明书要求。（2）采用化学消毒法要查看消毒剂配制浓度、消毒记录、消毒水池等。	45
	*24.查看备餐间天花板、墙壁、门窗、地面，二次更衣间，不干净不整洁，扣 0.2 分。	45
	*25.查看备餐间设施设备，无法正常运转，扣 0.2 分。	45
	*26.查看备餐间工作人员，是否穿戴专用工作服、正确佩戴口罩等，存在问题，扣 0.2 分。	45
	*27.逐项查看专间内（备餐间等）温度控制、紫外线消毒灯等设施是否有效发挥作用，未有效发挥作用，扣 0.2 分。	45
五、仓库场所	*28.逐项检查成品、半成品、原材料存放是否分区摆放，是否未离地离墙，散装食品（食用农产品除外）应标明食品的名称、生产日期、批号、使用期限等信息，有上述问题，扣 0.2 分。	45
	*29.检查食品原辅料，查看是否存在使用过期、腐败变质、不符合食品安全标准的食品原辅料情况，有上述问题，扣 0.2 分。	45
六、人员抽查	*30.随机抽取 3 名从事接触直接入口食品工作的人员，不能提供有效健康证明，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40
	*31.随机抽取 3 名食品安全管理人员回答食品安全相关知识，不能正确回答的，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40

表 6：集体用餐配送单位、中央厨房

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市集体用餐配送单位或中央厨房检查点位共不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.供餐人数 1000 人以上的集体用餐配送单位、中央厨房应配备食品安全总监。
 6.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、公示情况	1.查看在显著位置悬挂营业执照和食品经营许可证、从业人员（注：从事接触直接入口食品相关工作的从业人员）健康证明等，否则扣 0.2 分。	45
二、资料记录	*2.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*3.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	
	*4.查看企业最近一次包保督导工作需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*5.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以企业印发文件为准）。	40
	*6.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*7.制定食品安全风险管控清单并动态更新，若否，扣 0.1 分。	40
	*8.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*9.按要求对本企业职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查，若无，扣 0.1 分。	40
	10.查看经营许可证，核查许可项目，超范围经营，扣 0.2 分。	45
	11.查看食品原料、食品添加剂、食品相关产品的贮存、保管、领用出库和退库记录，若记录不完整、不真实，扣 0.2 分。	45
	12.逐项查看检测计划、频次规定及相应的检测报告，若存在未制定检验检测计划，未定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测情况，扣 0.2 分。	45
	13.根据当地住建部门、城市管理部门等提供的餐厨垃圾集中收集处置单位名单，查看餐厨垃圾处置机构资质，双方签订协议及餐厨废弃物处置台账（需有双方签字确认）。若未实现餐厨垃圾集中收集处置的，扣 0.2 分。	46
	*14.查看进货查验记录及证明材料，未能提供或不真实、不完整，视情扣 0.1-0.2 分。	53

	*15.查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件或检验记录,未能提供相关材料,扣0.2分。	53
	*16.查看相关记录和凭证的保存期限,保存期限应不少于两年或产品保质期满后六个月,若不符合要求,扣0.2分。	53
三、加工间	*17.检查食品处理区面积、功能区是否与经营相适应,是否有相适应的消毒、通风、保洁、带盖餐厨垃圾桶等设施设备,否则扣0.2分。	45
	*18.检查食品加工环境是否存在地面积水严重,墙面、天花板破损霉斑等现象,是否有蚊蝇鼠等有害生物迹象,存在上述问题,扣0.2分。	45
	*19.查看是否存在原料清洗水池、案板、刀具、容器不分,生熟混放、食品与有毒化学品混放、食品存储不当等现象,若有扣0.2分。	45
	*20.查看消毒设施是否正常运行,未正常运行,扣0.2分。	45
	*21.现场查看餐饮具消毒记录,核对每餐次是否消毒,消毒时间、温度是否符合要求,存在问题,扣0.2分。	45
	*22.逐项查看留样冰箱是否专用,并符合以下规范:留样量不少于125g,专用容器,冷藏0-8℃并有温度显示,留样时间不少于48小时,做好留样标识及记录。不符合规范,扣0.2分。	45
	*23.检查清洗消毒后餐具是否干净,是否设置餐饮具消毒设施或消毒设施是否满足需要,若存在问题,扣0.2分。 注:(1)采用热力消毒法的查看是否配备消毒设施,是否达到消毒温度及时间(如煮沸、蒸汽消毒要求100℃10min以上;红外消毒柜应符合说明书要求,一般开启10min以上,采用热力消毒洗碗机应符合说明书要求。(2)采用化学消毒法要查看消毒剂配制浓度、消毒记录、消毒水池等。	45
	*24.检查食品加工场所,查见过期食品、感官异常食品、有证据表明用于食品加工的非食品原料等,扣0.2分。	45
	*25.查看加工场所是否有野生动物、长江河鲜等活体或相关菜品,若有扣0.2分。	45
	*26.检查贮存食品的容器是否清洗消毒干净,是否密闭,否则扣0.2分。	45
	*27.查看从业人员是否着工作服、个人卫生状况、接触直接入口食物有无佩戴口罩、有无佩戴外露首饰、加工制作过程是否规范,存在问题,扣0.2分。	45
四、配送用具	*28.集体配餐单位配送食品,未使用密闭保温箱或转运箱,扣0.2分。	45
	*29.集体配餐单位配送的食品,应在包装、容器或配送箱上标注集体配餐单位信息,加工制作时间和食用时限,冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法(如彻底再加热后食用),否则扣0.2分。	45
	*30.查看集体用餐配送单位专用车辆,未使用专用车辆配送餐食,扣0.2分。	42
五、分餐间	*31.查看分餐间(专间),未设置,扣0.2分。	42
	*32.查看分餐间(专间)墙壁、地面,是否干净整洁,是否设置独立空调、紫外线灭菌灯、缓冲间及清洗、消毒、二次更衣、餐食复热(如加热柜、蒸箱、微波隧道)等设施,设施是否运转正常,不符合要求,扣0.2分。	45
六、人员抽查	*33.随机抽取3名从事接触直接入口食品工作人员,不能提供有效健康证明,每1人扣0.2分,最多扣0.6分。	40
	*34.随机抽取3名食品安全员询问食品安全相关知识,不能正确回答的,每1人扣0.2分,最多扣0.6分。	40

表 7：餐饮服务经营者

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市餐饮服务经营者（不含集中用餐食堂、集体用餐配送单位、小餐饮）检查点位不少于 4 家；存在合理缺项的，另作说明。
 5.6-12 条仅针对企业，个体工商户不作要求。食品安全总监仅针对大中型餐饮服务企业（从业人员 100 人以上，同时营业收入 2000 万元以上）。
 6.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、公示情况	1.查看是否在店内显著位置悬挂营业执照和食品经营许可证，是否在有效期内、是否合法经营等，不符合要求扣 0.2 分。	45
	2.对于平台入网餐饮服务经营者，查看平台上菜单、菜品及菜品主要原料等公示情况，核查是否超范围经营，若超范围经营，扣 0.2 分。	52
	3.对于平台入网餐饮服务经营者，查看平台上食品经营许可证登记信息（地址、主体业态等）是否与现场查看信息一致，不一致的，扣 0.2 分。	52
二、资料记录	*4.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*5 参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	2
	*6.查看餐饮服务经营者最近一次包保督导工作需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*7.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以企业印发文件为准）。	40
	*8.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*9.制定食品安全风险管控清单并动态更新，若否，扣 0.1 分。	40
	*10.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*11.按要求对本企业职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查，若无，扣 0.1 分。	40
12.根据当地住建部门、城市管理部门等提供的餐厨垃圾集中收集处置餐饮单位名单，查看餐厨垃圾处置机构资质，双方签订协议及餐厨废弃物处置台账（需有双方签字确认）。若未实现餐厨垃圾集中收集处置的，扣 0.2 分。	46	

	*13.查看进货查验记录及证明材料，若进货查验记录及证明材料不真实、不完整，视情扣 0.1-0.2 分。	53
	*14.查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证等资质证明文件、产品合格证明文件或检验记录，未能提供相关材料，扣 0.2 分。	53
三、餐厅场所	*15.查看餐厅菜单、餐桌等处是否有野生动物、长江鱼鲜等相关菜品的宣传广告，若有扣 0.2 分。	45
	*16.查看店内醒目处（如墙壁、菜单、桌牌等）是否有反食品浪费宣传标语，若无扣 0.2 分。	45
	*17.查看就餐区域地面、桌面、毛巾是否清洁无污垢，区域内是否无蚊虫鼠迹，否则扣 0.2 分。	45
四、后厨场所	*18.检查餐馆食品处理区面积、功能区是否与经营相适应，是否有相适应的消毒、通风、保洁、带盖餐厨垃圾桶等设施设备，否则扣 0.2 分。	45
	*19.查看水产养殖池（箱）及厨房等场所是否有野生动物、长江江鲜等菜品或活体，若有扣 0.2 分。	45
	*20.检查食品加工环境是否存在地面积水严重，墙面、天花板破损霉斑等现象，是否有蚊蝇鼠等有害生物迹象，存在上述问题，扣 0.2 分。	45
	*21.现场查看设施设备维护情况，若未正常运行扣 0.2 分。	45
	*22.查看后厨各类水池是否明显标识标明用途，用于食品原料、半成品、成品的容器和工具未分开放置和使用，食品生熟混放，食品与有毒化学品混放、食品存储不当等现象，若有扣 0.2 分。	45
	*23.检查清洗消毒后餐具是否干净，是否设置餐饮具消毒设施或消毒设施是否有效使用，若存在问题，扣 0.2 分。 注：（1）采用热力消毒法的查看是否配备消毒设施，是否达到消毒温度及时间。如煮沸、蒸汽消毒要求 100℃10min 以上；红外消毒柜应符合说明书要求，一般开启 10min 以上，采用热力消毒洗碗机应符合说明书要求。（2）采用化学消毒法要查看消毒剂配制浓度、消毒记录、消毒水池、消毒水更换时限等消毒配置方法。使用集中消毒餐具的，需要提供集中消毒服务单位资质（营业执照）、消毒合格证明文件等材料。	45
	*24.查看冷食类（部分低风险冷食加工可设置专区）、生食类、裱花蛋糕类等，未设置专间，扣 0.2 分；专间内或入口处是否配备专用的消毒、冷藏、冷冻、独立空调、更衣等设施，设施是否运转正常，温度、紫外线、净水等设施设备未达到要求，扣 0.2 分。	45
	*25.检查食品加工场所，见到过期食品、感官异常食品、有证据表明用于食品加工的非食品原料等，扣 0.2。	45
	*26.查看从业人员是否着工作服、个人卫生状况、专间和专用操作区内从业人员操作时是否规范佩戴口罩、食品处理区内从业人员有无佩戴外露首饰、加工制作过程是否规范，若存在问题，扣 0.2 分。	45
	*27.专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服的外观有明显区分，蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后，方可传递进专间。预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。未达到要求，扣 0.2 分。	45
	*28.检查贮存食品的容器是否清洗消毒干净，未达到要求，扣 0.2 分。	45
五、人员抽查	*29.随机抽取 1—3 名食品安全总监或食品安全员、从业人员，询问食品安全相关知识，不能正确回答的，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40
	*30.查看企业人员名录，随机抽取 3 名从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作人员，不能提供有效健康证明，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分（根据餐饮服务经营者具体情况，可合理增减抽查人数）。	40

表 8：食品销售连锁企业总部

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.每个创建城市食品销售连锁企业总部、食品销售单位（除便利店、小超市）共不少于 4 家，检查食品销售连锁企业总部后，可对应检查其配送中心、食品销售门店（计入 4 家点位之内）；根据提供点位业态选择表格；存在合理缺项的，须另作说明。
 4.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、食品安全资料记录	*1.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*2.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	2
	*3.查看企业最近一次包保督导工作需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*4.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以企业印发文件为准）。	40
	*5.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*6.制定食品安全风险管控清单并动态更新，若否，扣 0.1 分。	40
	*7.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*8.按要求对本企业职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查,若无，扣 0.1 分。	40
	9.按制度要求督促配送中心（总仓）、门店等加强从业人员健康管理。如无，扣 0.2 分。	49
	10.按要求组织从业人员进行食品安全知识培训。如无，扣 0.2 分。	49
	11.按要求对供应商进行遴选，建立供应商档案，对存在重大风险隐患的供应商，明确退出要求并落实。如无，扣 0.2 分。	49
	12.总部不统一开展进货查验工作的，明确门店自行采购的食品品种及采购和进货查验要求。如无，扣 0.2 分。	49
	13.由总部统一开展进货查验工作的，分别明确总部和各门店开展进货查验记录的方式、内容、责任分工，以及所保留记录和凭证种类等要求。如无，扣 0.2 分。	49
	14.由总部统一开展进货查验工作的，按要求查验供货者的许可证（或仅销售预包装食品备案信息表）和食品出厂检验合格证或其他合格证明文件；销售特殊食品还应查验特殊食品注册证书或备案凭证，核对食品标签、说明书的内容是否与注册或者备案的内容一致。如无，扣 0.2 分。	49

	15.配送中心（仓库）根据总部制定的相关制度和要求，明确并落实相关操作手册。如无，扣 0.2 分。	49
	16.配送中心（仓库）按照制度要求，定期接受总部的食品安全管理情况检查评价。如无，扣 0.2 分。	49
	17.配送中心（仓库）配备相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设施。如无，扣 0.2 分。	49
	18.按规定向市场监管部门报告仓库设置情况，食品经营许可证副本上已载明仓库具体地址。如无，扣 0.2 分。	49
	19.配送中心（仓库）贮存条件符合保障食品安全的相关要求。如无，扣 0.2 分。	49
	*20.建立食品安全追溯体系（电子追溯系统或纸质系统）并正常运行。如无，扣 0.2 分。	53
	*21.配送中心（仓库）完整准确记录配送食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、配送日期、配送门店等内容，直接配送至消费者或其他食品生产经营者的，还应当记录购货者名称、地址、联系方式等内容，并留存配送清单相关凭证。如无，扣 0.2 分。	53
二、人员抽查	*22.随机抽取 1—3 名食品安全总监或食品安全员、从业人员，询问食品安全相关知识，不能正确回答的，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40

表 9：食品销售单位

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查食品、进货查验资料、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市食品销售连锁企业总部、食品销售单位共不少于 4 家，检查食品销售连锁企业总部后，可对应检查其食品销售门店（计入 4 家点位之内）；根据提供点位业态选择表格；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.4-10 仅针对企业，个体工商户不作要求。其中，食品安全总监配备仅限大中型食品销售企业（从业人员 50 人以上且营业收入 500 万元以上）。
 6.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、公示情况	1.查看是否在经营场所显著位置公示食品经营许可证正本（或以电子形式公示；对仅销售预包装食品，查看仅销售预包装食品备案信息表，无需查看食品经营许可证）、从事接触直接入口食品的从业人员健康证明等，核实是否合法有效。不符合扣 0.2 分。	42
二、资料记录	*2.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*3.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	2
	*4.查看企业最近一次包保督导工作需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*5.按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，结合实际依法合理配备食品安全总监、食品安全员，若无，扣 0.1 分（以企业印发文件为准）。	40
	*6.结合实际制定《食品安全总监职责》和《食品安全员守则》，若无，扣 0.1 分。	40
	*7.制定食品安全风险管控清单并动态更新，若否，扣 0.1 分。	40
	*8.建立并落实日管控、周排查、月调度工作机制，并完整形成《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，若无，扣 0.1 分；发现记录问题未整改的，扣 0.1 分。	40
	*9.按要求对本企业职工进行食品安全培训，且对食品安全总监、食品安全员进行培训考核，相关档案备查，若无，扣 0.1 分。	40
	*10.查看是否建立食品安全追溯体系（电子追溯系统或纸质系统）。若未建立扣 0.2 分。	53
	*11.查看企业是否严格落实进货查验记录制度。查验食品原料、食品添加剂、食品相关产品供货者的许可证、产品合格证明文件或检验记录。记录包括食用农产品在内的食品名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证（扫描、拍照、数据交换、电子表格也可以），记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。若未按要求履行，扣 0.2 分。	53

	*12.如为从事食品批发业务的经营企业，查看是否建立食品销售记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。如不符合要求，扣 0.2 分。	53
三、店内情况	*13.查看是否具有与销售的食品品种、数量相适应的设施设备。如不符合要求，扣 0.2 分。	42
	*14.查看是否按照标签标示或相关标准的温度、湿度等要求销售、贮存、运输冷藏冷冻食品及其他有温度、湿度等要求的食品。如不符合要求，扣 0.2 分。	42
	*15.查看销售的散装食品，是否在容器、外包装上标明食品的名称、成分或配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容；销售的散装食品标注的生产日期是否与生产者在出厂时标注的生产日期一致。如不符合要求，扣 0.2 分。	42
	*16.查看是否存在普通食品未与特殊食品、药品混放销售的情况。如不符合要求，扣 0.2 分。	42
	*17.经营特殊食品的，查看是否设立“特殊食品销售专区（或专柜）”提示牌，提示牌是否为绿底白字黑体，未设立或提示牌不规范，视情扣 0.1-0.2 分。	42
	*18.如有现制现售环节，查看现场制作条件是否符合卫生要求，包括加工场所、加工、贮存、运输、装卸和销售食品的容器、工具、设备安全无害、清洁无污染，加工区与人流区域分离，设备布局和加工流程合理，生、熟食品的用具、容器分开使用等。如不符合要求，扣 0.2 分。	42
	*19.查看临近保质期的食品是否分类管理，作特别标示或者集中陈列出售，若不符合，扣 0.2 分。	42
	*20.查看在销售场所显著位置是否设置不向未成年人销售酒的标志。若无扣 0.2 分。	42
四、人员抽查	*21.查看食品经营店内有无虚假宣传食品广告（涉及疾病预防、治疗功能），食品标签是否含有虚假内容。经营人员是否散布虚假、夸大食品信息，若有扣 0.2 分。	42
	*22.随机抽取 1—3 名食品安全总监或食品安全员、从业人员，询问食品安全相关知识，不能正确回答的，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40
	*23.查看接触直接入口食品工作人员，不能提供有效健康证明，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40

表 10：食品批发市场、食用农产品批发市场、农贸市场

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市食品批发市场、食用农产品批发市场、农贸市场共不少于 3 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、公示情况	1.查看市场公示栏，是否公示食品安全管理制度，若未公示扣 0.2 分；公示制度中缺少入场查验、签订食用农产品质量安全协议、场内检查、抽样检验、不合格产品处置等要求的，每缺少 1 项要求，扣 0.1 分。	49/50 注：涉及食品批发市场的，此项对应《评价细则（2023 版）》第 50 条，其他食品生产企业对应第 49 条，下同。
	2.查看市场公示栏，是否公示食品安全管理人员、食用农产品抽样检验结果及不合格食用农产品处理情况，投诉举报电话等信息，若未公示扣 0.2 分；每缺少 1 项应公示的信息，扣 0.1 分。	49/50
二、资料记录	3.查看市场开办方食品安全管理制度（包括但不限于入场销售者建档、入场查验、签订食用农产品质量安全协议、场内检查、抽样检验、不合格产品处置、从业人员培训、食品安全事故处置方案等），每缺少一项制度扣 0.1 分。	49/50
	4.查看市场食品安全处置方案及处置记录，查看食品安全违法行为制止及报告记录，查看投诉举报处置记录，若未提供佐证材料扣 0.2 分；若提供的材料不齐全，视情扣 0.1-0.2 分。	49/50
	5.抽查入场销售者档案以及食用农产品质量安全协议等，检查是否规范，若未提供佐证材料，扣 0.2 分；若提供的材料不齐全，视情扣 0.1-0.2 分。	49/50
	6.查看市场开办者组织食品安全知识培训的培训计划和实施记录，若未提供相关材料扣 0.2 分，若提供的材料不齐全，视情扣 0.1-0.2 分。	49/50
三、场内情况	*7.现场查看是否有非法交易长江鱼鲜，野生青蛙、蛇、穿山甲、野猪、野鸡、野鸭、野兔等活体或冻体等禁止销售食用农产品情况，若有扣 0.2 分。	49/50
	*8.现场查看市场经营区域是否干湿分离，若未干湿分离，扣 0.2 分。	49/50

	9.集中交易市场开办者是否查验入场食用农产品的进货凭证和产品质量合格凭证，与入场销售者签订食用农产品质量安全协议，若否，扣 0.2 分。	49/50
	10.销售者采购食用农产品是否按规定建立食用农产品进货查验记录制度，索取并留存食用农产品进货凭证，并核对供货者等有关信息；采购按照规定应当检疫、检验的肉类，是否索取并留存动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证等证明文件；采购进口食用农产品，是否索取并留存海关部门出具的入境货物检验检疫证明等证明文件，若否，每项扣 0.2 分。	49/50
	11.从事批发业务的食用农产品销售企业是否建立食用农产品销售记录制度，如实记录批发食用农产品的名称、数量、进货日期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月，若否，扣 0.2 分。	49/50

表 11：食品生产加工小作坊

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其食品原料和添加剂、进货查验证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市食品生产加工小作坊不少于 3 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、公示情况	1.查看食品生产加工小作坊是否在显著位置公示营业执照或食品经营许可证/备案/登记等资质证书，公示证照在有效期内，否则扣 0.2 分。	51
二、资料记录	*2.现场随机抽查食品生产经营主体，核实被抽查主体是否在“落实食品安全属地管理责任平台”可查询，如存在应入平台而未入的，扣 0.2 分。	2
	*3.参考平台工作记录，现场询问食品安全管理人员，核实包保干部是否按要求开展包保督导工作，若否，扣 0.1 分。	2
	*4.查看企业最近一次包保督导工作需整改的问题项，未进行整改的或现场检查仍存在同类问题的，扣 0.1 分。	2
	*5.对照营业执照或食品经营许可证/备案/登记等资质证书或当地官方公布的备案登记网站的经营范围，查看食品生产加工小作坊是否存在超范围经营现象，若存在扣 0.2 分。	51
	*6.根据监管部门最近一次出具的问题整改通知，查看食品生产加工小作坊问题整改情况，若问题项仍然存在，扣 0.2 分。	51
三、加工场所	*7.查看食品添加剂使用记录，按成品计算使用量（注意工艺导致量变化），核实食品添加剂使用是否符合要求，若无使用记录扣 0.2 分，不符合要求，视情扣 0.1-0.2 分。	51
	8.查看食品生产加工小作坊的场所布局、设施设备是否满足加工要求，若不满足扣 0.2 分。	51
	*9.在生产加工场所入口处查看是否设置洗手、更衣、消毒设施，这些设施是否有效发挥作用，若未设置或未发挥作用，扣 0.2 分。	51
	*10.检查食品生产加工小作坊环境卫生状况，如果环境卫生差，或者生产加工场所未能远离污染源（包括内部和外部周边污染源），扣 0.2 分。	51
	*11.在生产加工车间检查是否使用或者贮存腐败变质、过期原辅料或不明物质，若使用扣 0.2 分。	51
	*12.现场查看仓库、车间有无野生动物（野生青蛙、蛇、穿山甲、野猪、野鸡、野鸭、野兔等活体或冻体）、长江鱼鲜等相关原料，若有扣 0.2 分。	51
	*13.到仓库查看食品生产加工小作坊是否有不能添加的食品添加剂，若有扣 0.2 分。	51
*14.现场检查食品添加剂是否专柜存放，是否明示“食品添加剂”字样，若未专人、管专区存放或未明示“食品添加剂”字样，扣 0.2 分。	51	

	*15.现场查看称取食品添加剂的计量器具有无检定证书或校准记录，若均无，扣 0.2 分。	51
四、人员抽查	*16.随机抽取 3 名从事接触直接入口食品工作人员，不能提供有效健康证明，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40
	*17.随机抽取 2—3 名食品安全管理人员询问食品安全相关知识，不能正确回答的，每 1 人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	40

表 12：粮食收储企业

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其票据证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市粮食收储企业检查点位不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、资料记录	*1.查看备案信息，包括企业名称、地址、负责人以及仓储设施等信息，没有备案，扣 0.2 分。	12
	*2.查看粮食质量安全档案，记录包括但不限于粮食品种、粮食性质、供货方、粮食产地、收获年度、收购或者入库时间、货位及数量、质量等级、品质情况、药剂使用情况、销售去向和出库时间等信息，不真实或不完整，扣 0.2 分。	12
	*3.查看采购粮食的验收检验报告记录，不真实或不完整，视情扣 0.1-0.2 分。	12
	*4.查看粮食销售出库的检验报告记录、检验报告有效期，未提供检验报告、检验报告有效期超过规定时限，或者检验报告未随货同行的，扣 0.2 分。	12
	5.查看粮食质量安全追溯制度，未建立扣 0.2 分。	12
	6.查看仓储管理、质量检验等工作人员的专业培训记录，不能提供或不真实，扣 0.2 分。	12
	*7.收购粮食质量安全监测达到每万吨粮食产量 1 个监测样品，不能提供或不真实，扣 0.2 分。	13
	*8.库存粮食质量安全监测覆盖比例不低于库存数量的 25%，不能提供或不真实，扣 0.2 分。	13
	*9.库存粮食监测发现问题处置率达到 100%，不能提供或不真实，扣 0.2 分。	13
二、粮食库区	*10.查看公示区，未在收购场所公示粮食品种、质量标准和收购价格，扣 0.2 分。	12
	*11.查看库存粮食的温度、水分、湿度、害虫的定期粮情检测记录，不真实或不完整，视情扣 0.1-0.2 分。	12
	*12.查看入库粮食，感官检查发现存在严重生霉、色泽气味异常等质量问题，扣 0.2 分。	12
	*13.未按要求对不符合食品安全标准的粮食，作为非食用用途单独储存，扣 0.2 分。	12
	*14.粮食收购、储存场所未保持整洁，或未按规定与有毒有害场所以及其他污染源保持安全距离，扣 0.1 分。	12

表 13：屠宰企业

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其票据证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市屠宰企业检查点位不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、资料记录	*1.查看生猪定点屠宰证书、生猪屠宰标志牌，未按规定取得，扣 0.2 分。	11
	*2.查看《动物防疫条件合格证》，未取得，扣 0.2 分。	11
	*3.查看生猪定点屠宰证书、动物防疫条件合格证上的企业名称、经营范围、法定代表人、经营地点，与营业执照不相符，扣 0.2 分。	11
	*4.查看生猪屠宰企业肉品品质检验合格证出证记录（含电子化记录），不能提供扣 0.1 分。	11
	*5.屠宰企业接受委托屠宰的，未签订委托屠宰协议扣 0.2 分；抽查委托屠宰协议，缺少相关协议的，扣 0.2 分。	11
	*6.查看企业肉品检验人员考核合格证明材料，不真实或不能提供，扣 0.2 分。	11
	*7.查看生猪产品出厂（场）记录凭证，记录不真实或不完整，每发现一处问题扣 0.1 分，最多扣 0.3 分。 注：记录包括出厂（场）生猪产品的名称、规格、数量、检疫证明号、肉品品质检验合格证号、屠宰日期、出厂（场）日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。	11
	*8.查看屠宰车间、屠宰设备、器械清洗、消毒记录，记录不真实，每发现一处问题扣 0.1 分，最多扣 0.3 分。	11
二、生产场所	*9.查看检疫申报单记录，未按规定进行检疫申报，扣 0.2 分。	11
	*10.现场查看无害化处理设施或无害化处理委托协议，设施不能正常运转或协议不真实，扣 0.2 分。查看无害化处理记录，无记录或记录不真实的，扣 0.2 分。	11
	11.现场查看运输动物车辆出入口，未按规定设置消毒池，扣 0.2 分；设置了消毒池，但无法发挥作用，扣 0.1 分。	11
	12.查看屠宰间出入口，未设置人员更衣消毒室，扣 0.2 分；设置了人员更衣消毒室，但相关设施配备不全或不能正常使用的，扣 0.2 分。	11
三、人员抽查	*13.随机抽取屠宰生猪，查看屠宰生猪的来源、数量、检疫证明号和供货者名称、地址、联系方式等内容，记录凭证（含电子化记录）不真实、不完整，扣 0.2 分。	11
	*14.查看兽医卫生检验人员和屠宰技术人员健康证明，不能提供有效期内的真实证明，每发现 1 人，扣 0.1 分，最多扣 0.3 分。	11

表 14：水产养殖基地

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其票据证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市水产养殖基地点位不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、资料记录	1.查看《养殖生产记录》台账，不能提供或不真实，扣 0.2 分。	10
	2.查看《食用农产品承诺达标合格证》开具情况，未按规定规范开具的扣 0.2 分。	10
	*3.查看养殖生产记录，是否有水产苗种自繁自育或采购来源的信息登记，包括自繁自育生产记录或苗种采购信息（可含企业名称、供货时间、采购数量和联系方式等），无法提供、记录不规范或不真实扣 0.2 分。	10
	*4.查看养殖生产记录，采购饲料（厂家、品牌、名称、批号）、自配料生产、饲料使用等内容，记录不规范、不完整、不真实，扣 0.2 分。	10
	*5.查看养殖生产记录，包括品种、来源、数量、繁殖记录和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和渔（兽）药的名称、来源、规格、批号、使用对象、时间和用量；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况；标识代码等信息，以及日常清塘、放苗、投喂、移池、起捕等内容，记录不规范、不完整、不真实，扣 0.2 分。	10
	*6.查看水产养殖生产的《用药记录》台账，不能提供或不真实，扣 0.2 分。	10
	*7.查看药物使用记录，采购药品（厂家、品牌、名称、批号）等内容，记录不规范、不完整、不真实，扣 0.2 分。	10
	*8.查看药物使用记录，发现使用违禁药物，扣 0.2 分。	10
	*9.查看药物使用记录，比较养殖记录，核对是否符合休药期有关要求，否则扣 0.2 分。	10
	*10.查看水产养殖产品销售记录，出货时间、商品品种和数量、起捕塘号、收购单位及联系方式及负责人等内容，记录不规范、不完整、不真实，扣 0.2 分。	10
	*11.查看病死水产养殖产品的无害化处理台账，不能提供、记录不规范或不真实扣 0.2 分。	10
	12.随机查看近三年生产的养殖产品委托检测的结果报告，未提供或不真实，扣 0.2 分。	10
二、现场检查	*13.查看现场是否有饲料、渔（兽）药产品等投入品及生产工具的存放专区（库房或明确区域），核对进出库记录情况，若没有或未如实记录，扣 0.2 分。	10
	*14.查看现场渔用饲料商品包装上无证号、标签，不能提供质量合格证明，扣 0.2 分。	10
	*15.查看现场存放的渔（兽）药产品包装上的批准文号，无法提供或不真实扣 0.2 分。	10

	*16.查看水产养殖尾水排放处理设施，未能正常运转，扣 0.2 分。	10
	*17.查看现场张贴水产养殖安全生产指导宣传资料（可含企业规章制度、用药明白纸、安全生产指南、管控技术性指导意见等），缺少或信息已过期，扣 0.2 分。	10
	18.随机抽查 3 个批次，查看规范开具承诺达标合格证情况，不符合的，扣 0.2 分。	10

表 15：畜禽养殖基地

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的台账证明、从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市畜禽养殖基地检查点位不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.第 1、2、11 项只针对生猪年出栏 500 头、羊年出栏/存栏 500 头、蛋鸡存栏 1 万只等规模畜禽养殖场。
 6.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、资料记录	*1.查看《动物防疫条件合格证》，未按规定取得扣 0.2 分。	10
	2.查看《食用农产品承诺达标合格证》开具情况，未按规定规范开具的扣 0.2 分。	10
	3.查看动物防疫条件合格证上的企业名称、经营范围、法定代表人、经营地点，与营业执照不相符，扣 0.2 分。	10
	*4.随机查看动物疫病预防控制机构出具的检测报告文件，未提供或不真实，扣 0.2 分。	10
	5.查看病死畜禽无害化处理台账，提供、记录不规范或不真实扣 0.2 分。	10
	6.查看日常消毒记录表，不真实或不规范扣 0.2 分。	10
	7.查看兽药或饲料采购记录、自配料生产记录、饲料使用记录，记录不规范、不完整、不真实，扣 0.2 分。	10
	8.查看兽药产品批准文号批件材料，无法提供或不真实扣 0.2 分。	10
	*9.查看兽药使用记录，不能提供或不真实，扣 0.2 分。	10
	*10.查看兽药使用记录，发现使用违禁药物（农业农村部公告第 250 号公布），扣 0.2 分。	10
	*11.查看强制免疫动物的免疫档案、畜禽标识，不真实或不完整扣 0.2 分。	10
	12.查看兽医技术人员专业技术证书和职业兽医资格证，未能提供或不真实，扣 0.2 分。	10
二、现场检查	*13.现场查看运输动物车辆出入口，未按规定设置消毒池扣 0.2 分；设置了消毒池，但无法发挥作用，扣 0.1 分。	10
	*14.查看畜禽粪污综合利用措施在内的污染防治设施，未能正常运转，扣 0.2 分。	10
	*15.查看饲料仓库，饲料、饲料添加剂无证号、标签，扣 0.2 分。	10
	*16.随机查看养殖档案，包括畜禽的品种、来源、数量、繁殖记录和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的名称、来源、规格、批号、使用对象、时间和用量；检疫、免疫、消毒情况；畜禽发病、诊疗、死亡和无害化处理情况；畜禽标识代码等信息，不真实或不完整的，每项扣 0.2 分。	10
	*17.查看兽药、疫苗的存储是否符合相关要求，进出库记录是否与真实情况相符，否则扣 0.2 分。	10

表 16：种植基地

明查点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”为必查项，未带“*”为选查项。检查过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣 0.1 分；发现资料不真实，扣 0.2 分。
 3.现场随机抽查的产品及其台账证明、相关从业人员等，单个事项抽查数量原则上不得少于 3 个。
 4.每个创建城市种植基地检查点位不少于 2 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 5.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
一、资料记录	*1.查看《食用农产品承诺达标合格证》开具情况，未按规定规范开具的扣 0.2 分。	10
	*2.查看农业投入品采购记录，不能提供、不真实或不规范扣 0.2 分。	10
	*3.查看农业投入品使用情况，使用不规范的扣 0.2 分。	10
	*4.查看生产记录档案，包括农事操作记录，使用的投入品名称、数量、使用日期和使用人，未记录、不真实或不完整扣 0.2 分。	10
	*5.随机查看上市销售产品自检或委托检测情况（报告），不能提供或不真实扣 0.2 分。	10
	*6.查看农药使用记录，发现使用禁限用农药行为，及时报告评审组长。	10
	*7.查看农药使用记录，发现有超范围使用农药行为，扣 0.2 分。	10
二、现场检查	*8.现场查看是否在醒目位置张贴《禁限用农药名单目录》，未张贴的扣 0.2 分。	10
	*9.查看投入品仓库，各类投入品混放、乱放的扣 0.2 分。	10
	*10.现场查看农药包装废弃物回收情况，不符合要求的扣 0.2 分。	10
	*11.查看投入品仓库，发现有禁限用农药不能说明来源及使用目标的，及时报告评审组长。	10

表 17：基层市场监管单位

明查点位名称：

地址：

打分说明：1.现场随机抽查的人员专业化水平、日常监管台账等，每个项目的抽查数量原则上不得少于3个。

2.每个创建城市基层监管单位检查点位不少于3家。

3.食品安全监管专业化“专业”统计口径：食品科学与工程、农产品贮藏与加工、食品工艺、烹饪与营养、食品质量与安全、食品营养和检验（检测）、乳品工程、粮食工程、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品加工技术、食品贮运与营销、粮食、油脂及植物蛋白工程、水产品加工及贮藏工程、化学类、材料类、园林类、畜牧类、预防医学、劳动卫生、环境卫生、卫生检验、法律、药学类、生物工程类等，或从事食品安全监管工作5年以上。

4.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023版)》 对应条款
一、资料记录	<p>*1.基层监管单位具有独立或相对独立的工作场所，能够满足日常办公和监管执法需要，配备的执法装备能够保障食品安全监管执法工作顺利运行并有效使用，若不符合扣0.2分。</p> <p>注：设施装备配备应满足的最低标准为，在编人员每人1台办公电脑，具备执法资格人员每人1台执法终端、1台执法记录仪，至少每10人1台执法车辆，具备食品快检能力，配备1套以上便携执法装备（便携笔记本电脑或平板、便携（无线）打印机等，并保持性能良好、随时可用）。</p>	29
	<p>*2.将食品安全工作作为首要职责，通过查看基层所监管人员名单，核实从事食品安全监管工作人员专业化比例是否达到70%，若不满足扣0.2分。</p> <p>注：食品安全监管人员专业应符合食品科学与工程、农产品贮藏与加工、食品工艺、烹饪与营养、食品质量与安全、食品营养和检验（检测）、乳品工程、粮食工程、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品加工技术、食品贮运与营销、粮食、油脂及植物蛋白工程、水产品加工及贮藏工程、化学类、材料类、园林类、畜牧类、预防医学、劳动卫生、环境卫生、卫生检验、法律、药学类、生物工程类等，或连续从事食品安全监管工作2年以上或累计从事食品安全监管工作3年以上。</p>	29
二、案卷办理	<p>*3.随机抽取2022年至今3份案卷，发现案件未按时办结，或存在程序违法等严重问题导致行政复议、行政诉讼败诉的食品安全违法案件的，每发现一件，扣0.5分。</p> <p>注：“办结率达到100%”指的是立案的案件应当在总局42号令规定期限内办结，已办理延期手续的除外。</p>	22
三、人员能力	<p>*4.随机抽查3名监管人员，通过专业能力题目测试检查加强专业化检查队伍建设，提高检查人员专业技能，及时发现和处置风险隐患的能力，每发现1人测试未达到95分，扣0.2分。</p>	30

表 18：基层食品安全办

明查点位名称：

地址：

打分说明：1.每个创建城市乡镇（街道）食品安全办检查点位不少于4家。

2.检查事项表述为“视情扣0.1-0.2分”，是指查验资料记录过程中发现资料不完整的，扣0.1分；发现资料不真实，扣0.2分。

3.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023版）》对应条款
资料记录	*1.推动落实食品安全“两个责任”，及时梳理汇总形成包保干部、包保主体台账，分配匹配包保关系，建立乡、村包保责任清单，并根据包保干部和包保主体调整情况动态更新清单，若不符合扣0.1分。对包保干部督导发现问题及时通报属地市场监管部门，并将市场监管部门处置情况及时向包保干部反馈，推动形成工作闭环，若不符合扣0.1分。 注：包保督导发现问题可从总局“落实食品安全属地管理责任平台”随机抽取3个包保督导发现问题进行核实。	2
	*2.认真落实食品安全工作任务，及时安排部署年度食品安全工作，查看开展食品安全协助执法、隐患排查、宣传引导、信息报送等工作佐证材料，视情扣0.1-0.2分，最多不超过0.5分。	3
	*3.乡镇（街道）食品安全办具有独立或相对独立的工作场所，能够满足日常办公需要，若不符合扣0.1分。	3

暗访工作要点及打分表

暗访点位：在每个城市随机抽取 24 个点位（结合创建城市相关企业或单位本底数量情况相应增加），一般覆盖当地 1 区 1 县 4 个街道/乡镇（4 个街道无法满足的点位数量要求的，可在其余县（市、区）进行补足），并据此进行暗访。具体点位安排如下：

序号	单位	A区		B县	
		A1 街道	A2 街道	B1 乡镇	B2 乡镇
1	农贸市场	1	1	1	1
2	小餐饮	2	2	2	2
3	餐饮服务单位（不含小餐饮）	1	1	1	1
4	小型食品超市、便利店	2	2	2	2
小计		6	6	6	6
合计		24			

暗访打分表

表 1：农贸市场

暗访点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”指该项为必查项，未带“*”则为选查项。暗访过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”是指，查验公示材料过程中发现资料或信息不齐全的，扣 0.1 分；发现资料未公示、不真实，扣 0.2 分。
 3.每个创建城市农贸市场检查点位不少于 4 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 4.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、公示情况	1.查看市场开办方及场内经营户营业执照和食品经营许可证是否公示，未公示或公示材料不齐全，视情扣 0.1-0.2 分。 注：仅销售食用农产品、仅销售预包装食品的经营不需要取得许可，仅销售预包装食品的需要取得备案。	49
	2.查看农贸市场醒目位置是否公布食品安全管理制度、食品安全管理人员、食用农产品抽样检验结果以及不合格食用农产品处理结果、投诉举报电话等信息，未公示扣 0.2 分。	49
二、市场周边及市场内走访	*3.查看市场内是否保持场所环境整洁卫生，如否，扣 0.1 分	49
	*4.查看市场内销售预制菜、快捷菜、现场加工（食用植物油等）有无食品添加剂、水产摊位有无药物使用、蔬菜摊位保鲜剂使用是否符合标准，存在问题扣 0.2 分。	49
	*5.查看是否存在保健食品违法经营和虚假宣传、普通食品宣传保健功能、欺诈误导消费者的情况，存在上述问题扣 0.2 分。	49
	*6.查看农贸市场内是否实施分区经营，生熟分开、干湿分开。若存在上述问题扣 0.2 分。	49
	*7.查看市场内有无超范围经营保健食品、违规销售无标签标识或假冒伪劣预包装食品，存在上述问题，扣 0.2 分。	49
	*8.查看散装食品防护措施，直接入口的散装食品未采取使用加盖或非敞开容器盛放等防护措施，散装食品容器或外包装上未按规定标明食品名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容的，视情扣 0.1-0.2 分。	49

表 2：小餐饮

暗访点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”指该项为必查项，未带“*”则为选查项。暗访过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”是指，查验公示材料过程中发现资料或信息不齐全的，扣 0.1 分；发现资料未公示、不真实，扣 0.2 分。
 3.每个创建城市小餐饮暗访点位不少于 8 家；存在合理缺项的，须另作说明。

检查项目	检查事项	《评价细则 (2023 版)》 对应条款
店内走访观察	*1.查看菜单和许可范围，如有超范围的，扣 0.2 分。	49
	*2.查看菜单、餐桌、水产养殖池或箱及厨房等经营场所，有野生动物、长江河鲜等活体或相关菜品，扣 0.2 分。	49
	*3.查看店内是否有反食品浪费宣传标语或询问店员是否有相关提醒，没有扣 0.2 分。	49
	*4.明厨亮灶餐饮的后厨专间和专用操作区的从业人员是否佩戴口罩，着装是否干净整洁，否扣 0.2 分。	49
	*5.查看店内餐饮具消毒情况，自消毒的，是否具有消毒设施并正常使用，否则扣 0.2 分；采用集中消毒餐饮具的，查看餐饮具塑封膜是否干净完整，不完整扣 0.2 分；餐饮具塑封膜干净完整的，查看塑封膜上是否标注消毒单位名称、地址、联系方式、消毒日期以及使用期限等内容，未标注或标注的使用期限过期的扣 0.1 分。	49
	*6.查看餐饮服务单位经营场所地面、墙面、桌面等是否干净、无油渍污渍，查看店内餐桌摆放的餐饮具、调料盒是否干净，否扣 0.2 分。	49
	*7.查看店内“三防”措施是否到位，有蚊蝇鼠迹的，扣 0.2 分。	49
	*8.查看店内是否存在垃圾随意放置、漫过收集装置等现象，存在扣 0.2 分。	49
	*9.查看食品原料，是否有超过保质期，或腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者其他感官性状异常的，扣 0.2 分。	49
	*10.随机抽查工作人员健康证，不能提供有效健康证明的，每人扣 0.2 分，最多扣 0.6 分。	49

表 3：餐饮服务单位（不含小餐饮）

暗访点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”指该项为必查项，未带“*”则为选查项。暗访过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”是指，查验公示材料过程中发现资料或信息不齐全的，扣 0.1 分；发现资料未公示、不真实，扣 0.2 分。
 3.每个创建城市餐饮服务单位（不含小餐饮）检查点位不少于 4 家；存在合理缺项的，须另作说明。
 4.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、公示情况	1.查看是否在店内显著位置悬挂营业执照和食品经营许可证，未见扣 0.2 分。	45
	2.对于平台入网餐饮服务经营者，查看平台上菜单、菜品及菜品主要原料等公示情况，核查是否超范围经营，若超范围经营，扣 0.2 分。	45
	3.对于平台入网餐饮服务经营者，查看平台上食品经营许可证登记信息（地址、主体业态等）是否与现场查看信息一致，不一致的，扣 0.2 分。	45
二、餐厅场所	*4.查看餐厅菜单、餐桌等处是否有野生动物、长江鱼鲜等相关菜品的宣传广告，若有扣 0.2 分。	45
	*5.查看店内醒目处（如墙壁、菜单）是否有反食品浪费宣传标语，若无扣 0.2 分。	45
	*6.查看就餐区域地面、桌面、毛巾是否清洁无污垢，区域内是否无蚊虫鼠迹，否则扣 0.2 分。	45
三、网络平台管理	*7.拨打网络订餐第三方平台投诉电话，在线投诉渠道不畅通的，扣 0.2 分。	52
	*8.订购平台外卖，查看送餐盒未使用“食安封签”或“食安封签”损坏及不完整的，扣 0.2 分。	52

表 4：食品超市、便利店

暗访点位名称：

地址：

- 打分说明：1.检查事项带有“*”指该项为必查项，未带“*”则为选查项。暗访过程中，选查项的检查数量不得少于全部选查项总数的 50%。
 2.检查事项表述为“视情扣 0.1-0.2 分”是指，查验公示材料、产品包装及提示牌过程中发现资料不齐全或包装、提示牌不符合要求的，扣 0.1 分；发现资料未公示、产品无包装、未设立提示牌的，扣 0.2 分。
 3.每个创建城市食品超市、便利店暗访点位共不少于 8 家（6 家小型超市或便利店，2 家大中型超市）；存在合理缺项的，须另作说明。
 4.各类业态明查暗访检查事项涉及《评价细则（2023 版）》同一条款的，采取重复扣分制，直到扣完该条款的全部分值，不再倒扣。

检查项目	检查事项	《评价细则（2023 版）》对应条款
一、公示情况	*1.查看食品经营许可证（对仅销售预包装食品，无需查看食品经营许可证）是否悬挂在醒目位置或以电子形式公示。如无，扣 0.1 分，超许可范围经营的，扣 0.2 分。	42
	2.查看从事直接入口食品工作的人员是否公示健康证明，健康证明是否在有效期内。如无有效健康证明，扣 0.2 分。	42
	3.查看销售未包装的食用农产品，是否公示食用农产品名称、产地、生产者或者销售者名称或者姓名等信息，未公示扣 0.2 分。	42
	4.查看冷鲜肉区是否公示本批次售卖肉品的动物检疫合格证、肉品品质检验合格证、非洲猪瘟病毒检测报告等，未公示或公示材料不齐全，视情扣 0.1-0.2 分。	42
二、店内走访观察	*5.对照食品经营许可证/仅销售预包装食品备案信息采集表以及特殊食品注册证书或备案凭证核对情况，查看店内是否存在无证经营或超范围经营，特殊食品注册证书或备案凭证未核对或核对错误的情况，存在扣 0.2 分。	42
	*6.随机抽取食品（重点是肉制品、乳制品、豆制品等），查看是否按照包装标注的保存温度等贮存条件售卖，未按温度要求售卖食品的，扣 0.2 分。	42
	*7.查看冷柜温度计是否正确显示温度，如高于冷柜内食品包装标注的保存温度，扣 0.2 分；没有温度记录的，扣 0.1 分。	42
	8.查看散装食品，容器或外包装上未按规定标明食品名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容的，扣 0.2 分；直接进口的散装食品未采取使用加盖或非敞开容器盛放等防护措施的，扣 0.2 分。	42
	*9.随机抽取食品查看保质期，有食品超过保质期的，扣 0.2 分。	42
	*10.随机抽取并查看食品感官性状，有腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者其他感官性状异常的，扣 0.2 分。	42
	11.查看临近保质期的食品分类管理，如有临近保质期食品但未作特别标示或者集中陈列出售的，扣 0.1 分。	42

12.销售酒的，查看是否在显著位置设置不向未成年人出售酒的标志，没有扣 0.1 分。	42
*13.查看店内是否保持场所环境整洁卫生，是否与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，如不符合，扣 0.1 分。	42
*14.如有现制现售环节，查看现场制作条件是否符合卫生要求，包括加工场所、加工、贮存、运输、装卸和销售食品的容器、工具、设备安全无害、清洁无污染，加工区与人流区域分离，设备布局和加工流程合理，生、熟食品的用具、容器分开使用等，不符合扣 0.2 分。	42
*15.查看是否存在特殊食品违法经营和虚假宣传、普通食品宣传保健功能、欺诈误导消费者的情况，存在扣 0.2 分。	42
*16.查看是否设立“特殊食品销售专区（或专柜）”提示牌，未设立或提示牌不规范（绿底白字），视情扣 0.1-0.2 分。	42
*17.查看是否存在销售人员不了解特殊食品与普通食品的区别、错误传递特殊食品科普知识或误导消费者购买的行为，存在扣 0.2 分。	42
*18.查看是否存在销售食品标签标识信息不全、来源不明等情况，存在扣 0.1 分。	42
*19.查看是否存放、销售法律法规禁止销售的食品，是否存在渲染恐怖、暴力等或违反公序良俗、低级趣味，以及食品包装、形状与其他非食品商品混淆的情况，如有扣 0.2 分。	42

三、领导访谈

领导访谈要点

一、访谈对象

访谈对象主要为创建城市市、县、乡级党委政府负责同志，并视情对相关部门进行延伸访谈。

二、访谈内容

贯彻落实习近平总书记关于食品安全工作的重要指示批示精神和党中央、国务院关于食品安全的重大决策部署的情况；《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《地方党政领导干部食品安全责任制规定》《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制 推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》落实情况；近三年开展国家食品安全示范城市创建工作的有关情况。

三、访谈程序

- （一）相关领导干部作总体陈述。
- （二）对照领导访谈评分表，对相关领导干部进行访谈。
- （三）结合访谈情况，对相关部门（包括不限于农业农村、教育、卫生健康、公安等主要部门）负责同志进行延伸访谈。

四、访谈要求

- （一）接受访谈者全程脱稿，并全程录影录像。
- （二）访谈组提前熟悉访谈内容，把握评分要求。

领导访谈评分表

(市级)

访谈单位：

访谈人：

评分要点及分值	评分				得分
	优秀 (10分)	良好 (8分)	一般 (5分)	差 (3分)	
一、对习近平总书记关于食品安全工作的重要论述，党中央、国务院关于食品安全的决策部署，《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《地方党政领导干部食品安全责任制规定》《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制 推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》的理解和认识，以及具体的贯彻落实措施、当地食品安全机构设置、人财物保障的情况。					
1.准确理解和把握习近平总书记关于食品安全工作“四个最严”重要指示精神和关于食品安全工作的系列重要论述。					
2.准确理解和把握《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，认真落实各项任务要求。					
3.落实《地方党政领导干部食品安全责任制规定》要求，将食品安全重大部署、重点工作纳入党委、政府跟踪督办内容；结合巡察工作安排，对地方党政领导干部履行食品安全工作职责情况进行检查。					
4.落实《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制 推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》要求，组织包保干部签订责任与任务承诺书并实施动态管理，按要求对食品生产经营主体进行包保督导。					
5.落实《地方党政领导干部食品安全责任制规定》要求，对下一级地方政府食品安全工作进行评议考核；对在食品安全工作中敢于作为、勇于担当、履职尽责的，给予表彰奖励；对履职不力的，按有关规定进行问责。					

6.推动食品安全机构建设、食品安全委员会及其办公室建设，重点强化乡镇级食品安全办综合协调作用有效发挥，强化基层食品安全经费保障及执法装备配备情况。					
二、简述本市开展国家食品安全示范城市创建情况					
7.党委政府抓创建国家食品安全示范城市的工作措施，包括创建的总体历程，创建工作的组织领导，创建前后的主要变化对比，推动解决相关领域食品安全突出问题，开展“示范引领”项目工作措施等。					
8.在调动各方参与积极性，形成社会共治浓厚氛围方面采取的措施。					
三、本市食品安全工作和开展国家食品安全示范城市创建工作存在的主要薄弱环节和问题，下一步对策措施或工作安排。					
9.客观认识当地食品安全工作存在的薄弱环节。					
10.提出明确的下一步对策措施或工作安排。					
总 分					

领导访谈评分表

(县级)

访谈单位：

访谈人：

评分要点及分值	评分				得分
	优秀 (10分)	良好 (8分)	一般 (5分)	差 (3分)	
一、对习近平总书记关于食品安全工作的重要论述，党中央、国务院关于食品安全的决策部署，《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《地方党政领导干部食品安全责任制规定》《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制 推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》的理解和认识，以及具体的贯彻落实措施、当地食品安全机构设置、人财物保障的情况。					
1.准确理解和把握习近平总书记关于食品安全工作“四个最严”重要指示精神和关于食品安全工作的系列重要论述。					
2.准确理解和把握《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，认真落实各项任务要求。					
3.落实《地方党政领导干部食品安全责任制规定》要求，将食品安全重大部署、重点工作纳入党委、政府跟踪督办内容；结合巡察工作安排，对乡镇（街道）党政领导干部履行食品安全工作职责情况进行检查。					
4.落实《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制 推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》要求，组织包保干部签订责任与任务承诺书并实施动态管理，按要求对食品生产经营主体进行包保督导。					
5.落实《地方党政领导干部食品安全责任制规定》要求，对乡镇（街道）食品安全工作进行评议考核；对在食品安全工作中敢于作为、勇于担当、履职尽责的，给予表彰奖励；对履职不力的，按有关规定进行问责。					
6.推动食品安全机构建设、食品安全委员会及其办公室建设，重点强化乡镇级食品安全办综					

合协调作用有效发挥，强化基层食品安全经费保障及执法装备配备情况。					
二、简述本县（市、区）开展国家食品安全示范城市创建情况					
7.党委政府抓创建国家食品安全示范城市的工作措施，包括创建的基本情况，创建前后的主要变化对比，推动解决相关领域食品安全突出问题等。					
8.在调动各方参与积极性，形成社会共治浓厚氛围方面采取的措施。					
三、本县（市、区）食品安全工作和开展国家食品安全示范城市创建工作存在的主要薄弱环节和问题，下一步对策措施或工作安排。					
9.客观认识当地食品安全工作存在的薄弱环节。					
10.提出明确的下一步对策措施或工作安排。					
总 分					

领导访谈评分表

(乡级)

访谈单位：

访谈人：

评分要点及分值	评分				得分
	优秀 (10分)	良好 (8分)	一般 (5分)	差 (3分)	
一、对习近平总书记关于食品安全工作的重要论述，党中央、国务院关于食品安全的决策部署，《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《地方党政领导干部食品安全责任制规定》《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制 推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》的理解和认识，以及具体的贯彻落实措施、当地食品安全工作保障的情况。					
1.准确理解和把握习近平总书记关于食品安全工作“四个最严”重要指示精神和关于食品安全工作的系列重要论述。					
2.准确理解和把握《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，认真落实各项任务要求。					
3.按照《地方党政领导干部食品安全责任制规定》要求，落实食品安全工作职责。					
4.落实《关于建立健全分层分级精准防控末端发力终端见效工作机制 推动食品安全属地管理责任落地落实的意见》要求，组织包保干部签订责任与任务承诺书并实施动态管理，按要求对食品生产经营主体进行包保督导。					
5.强化乡镇（街道）食品安全工作机构建设，落实食品安全工作保障。					
二、简述本辖区开展国家食品安全示范城市创建情况					
6.党委政府抓创建国家食品安全示范城市的工作措施，包括创建的基本情况，创建前后的主要变化对比等。					

7.协助市场监管部门开展隐患排查、协助执法、信息报送等工作。					
8.开展宣传引导，形成社会共治浓厚氛围方面采取的措施。					
三、本辖区食品安全工作和开展国家食品安全示范城市创建工作存在的主要薄弱环节和问题， 下一步对策措施或工作安排。					
9.客观认识当地食品安全工作存在的薄弱环节。					
10.提出明确的下一步对策措施或工作安排。					
总 分					

领导访谈评分表

(部门)

访谈单位：

访谈人：

评分要点及分值	评分				得分
	优秀 (10分)	良好 (8分)	一般 (5分)	差 (3分)	
一、对习近平总书记关于食品安全工作的重要论述，党中央、国务院关于食品安全的决策部署，《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》的理解和认识，以及具体的贯彻落实措施。					
1.准确理解和把握习近平总书记关于食品安全工作“四个最严”重要指示精神和关于食品安全工作的系列重要论述。					
2.准确理解和把握《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，认真落实各项任务要求。					
二、简述本部门开展国家食品安全示范城市创建情况					
3.本部门抓创建国家食品安全示范城市的工作措施。					
4.根据食品安全委员会成员单位工作职责，落实食品安全工作职责。					
5.配合开展宣传引导，形成社会共治浓厚氛围方面采取的措施。					
三、本部门食品安全工作和开展国家食品安全示范城市创建工作存在的主要薄弱环节和问题，下一步对策措施或工作安排。					
6.客观认识本部门食品安全工作存在的薄弱环节。					

7.提出明确的下一步对策措施或工作安排。					
总 分					